



CAIET DE SARCINI

privind achizitia de SERVICII DE CATERING (masa calda) in anul 2026
pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant preuniversitar de stat de pe raza
comunei Mihaesti, judetul Arges in cadrul Programului National "Masa sanatoasa"

1. INFORMATII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering (masa calda) in cadrul Programului National "Masa sanatoasa" in anul 2026.

Avand in vedere prevederile HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026, *procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde sau, dupa caz, a pachetelor alimentare se organizeaza la nivelul fiecarei unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si se stabileste potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.*

Astfel, luand in considerare prevederile:

- art. 111 alin. (1) din Legea nr. 98/2016
- Anexei 2 la Legea nr. 98/2016,

procedura pentru atribuirea contractului de achizitie publica de servicii de catering suport alimentar (masa calda) este **Procedura proprie**.

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Informatii despre contract

Tipul contractului: contract de prestare servicii de catering (masa calda) in anul 2026;

Obiectul contractului: Achizitionare servicii de catering (masa calda) in anul 2026 pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant preuniversitar de stat de pe raza comunei Mihaesti, judetul Arges in cadrul Programului National "Masa sanatoasa".

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev2);

Descrierea obiectului contractului: prestarea de servicii de catering (masa calda) pentru un numar de 141 zile (in perioada 01.03.2026-31.12.2026) si pentru un numar estimat de 99.405 suporturi alimentare (141 zile x 705 elevi si prescolari), catre beneficiarii programului. Autoritatea contractanta face precizarea ca numarul estimat de suporturi alimentare a fost calculat in functie de numarul de elevi si prescolari inscrisi in retea scolara a Comunei Mihaesti si de numarul de zile de scoala, asa cum aceste informatii au fost comunicate de catre Scoala Gimnaziala Ion Iorgulescu Mihaesti anterior demararii acestei proceduri. Drept urmare, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica numarul de suporturi alimentare pe parcursul prestarii serviciilor, aceasta actiune fiind strict dependenta de numarul de elevi si prescolari prezenti la scoala in

fiecare zi de prestare a serviciului.

Durata contractului: de la finalizarea procedurii de achizitie publica si de atribuire a contractului pana la finalul anului 2026, exceptie facand in acest interval vacantele scolare, zilele de weekend, sarbatorile legale sau oricare alte zile libere reglementate de acte normative cu putere in acest sens.

Valoarea estimata a contractului: 141 zile x 705 elevi si prescolari x 14,86 lei fara TVA = **1.477.158,30 lei fara TVA**. Valoarea estimata a fost calculata luandu-se ca referinta numarul de elevi si prescolari asa cum a fost comunicat de catre Scoala Gimnaziala Ion Iorgulescu Mihaesti anterior demararii acestei proceduri (705), durata estimata a contractului (numarul de zile de scoala estimat – 141) si valoarea de **14,86 lei fara TVA/suport alimentar**.

2.2. Descrierea serviciului de catering

Conform adresei nr. 106/23.01.2026, transmisa de Scoala Gimnaziala Ion Iorgulescu Mihaesti, situatia numerica a prescolarilor si elevilor pe unitati este urmatoarea:

Nr. crt.	Nume si prenume	Nr. prescolari	Nr. elevi primar	Nr. elevi gimnaziu
1.	Scoala Gimnaziala Ion Iorgulescu Mihaesti (sat Mihaesti, DJ 738, nr. 365)	-	94	160
2.	Scoala Gimnaziala Valea Popii (sat Valea Popii, DC 46, nr. 390)	34	48	55
3.	Scoala Gimnaziala Draghici (sat Draghici, DJ738, nr 115)	20	33	-
4.	Scoala Primara Furnicosi (sat Furnicosi, DN73, nr 244)	40	60	-
5.	Scoala Primara Limpedea (sat Rudeni, Ulita Rudeni, nr 80A)	21	57	-
6.	GPN Mihaesti (sat Mihaesti, DJ738, nr 366B)	83	-	-
TOTAL		198	292	215

De asemenea, programul de servire a mesei, prezentat de catre unitatea scolara, este urmatorul:

- in timpul pauzei mari, in intervalul orar 09,40-10,00 (schimbul I), respectiv 13,40-14,00 pentru clasele V-VI de la Scoala Gimnaziala Ion Iorgulescu Mihaesti (schimbul al II-lea). Pentru schimbul I: 623 prescolari si scolari; pentru schimbul al II-lea: 82 elevi, la Scoala Mihaesti (clasele V,VI).

In conformitate cu prevederile HCL nr. 1171/2025 tipul de suport alimentar aprobat, ce urmeaza a fi livrat in unitatile scolare existente la nivelul comunei Mihaesti este **masa calda, in regim catering**.

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregatirea si livrarea mesei calde in regim catering pentru un numar de **705 prescolari si elevi** din cadrul unitatilor scolare de pe raza comunei Mihaesti, apartinand Scolii Gimnaziale Ion Iorgulescu Mihaesti, conform Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026, aprobat prin HG nr. 1171/2025, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare si cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii de catering. Sumele oferate vor include si cheltuielile cu caserolele

si transportul, incluzand si servicii de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.

Suportul alimentar (masa calda in regim catering) trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar, cu modificarile si completarile ulterioare.

Suportul alimentar se va distribui sub forma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa 3 la HG nr. 1171/30.12.2025, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Astfel, in perioada desfasurarii activitatii didactice, operatorul economic va asigura zilnic pregatirea, prepararea si livrarea suportului alimentar pentru elevii si prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar.

Locatiile unde se livreaza zilnic hrana sunt: Scoala Gimnaziala Ion Iorgulescu Mihaesti, GPN Mihaesti, Scoala Primara Furnicosi, Scoala Primara Limpedea, Scoala Gimnaziala Draghici, Scoala Gimnaziala Valea Popii. In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Livrarea pachetelor se va face in doua intervale orare, respectiv incepand cu ora 9.40 pentru schimbul I si ora 13.40 pentru schimbul II, asa cum au fost solicitate de catre conducerea Scolii Gimnaziale Ion Iorgulescu Mihaesti.

Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei; cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare. Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

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

La cererea motivata a elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulata in scris si insotita, dupa caz, de un document justificativ, inregistrata la secretariatul unitatii de invatamant, prescolarii si elevii care, din motive de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare beneficiaza de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora.

Prestatorul serviciului are obligatia sa pastreze mostre din produsele livrate, in conditii optime pastrarii acestora (refrigerare) pentru perioada de minim 48 ore de la

livrare. Prestatorul serviciului are obligatia sa livreze pentru fiecare locatie, la fiecare livrare, separat de cantitatea solicitata prin comanda, **o mostra** (un pachet) din produsele livrate, care vor fi pastrate de unitatile de invatamant minim 48 ore ca proba martor, in conditii optime (refrigerare).

Comanda pentru numarul de portii ce vor fi distribuite elevilor/prescolarilor prezenti la cursuri se va comunica prestatorului **zilnic** de catre persoanele desemnate ca responsabili de program din partea unitatilor scolare, pana la ora **09.00 pentru elevii/prescolari din schimbul I** si pana la ora **13.00 pentru elevii din schimbul al II-lea**. Comanda va contine si numarul de portii pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezenta a persoanelor.

In fiecare saptamana, se vor prezenta 5 variante distincte de continut al mesei calde, pentru urmatoarea saptamana de livrare (5 zile), avand in vedere variantele orientative de mediu specificate in prezentul caiet de sarcini.

La intocmirea "Planului de continut al mesei calde" trebuie sa se tina cont de urmatoorii factori:

- Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;
- Afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- Anotimpul in care se aplica pachetele;
- Preferintele beneficiarului pentru anumite produse;
- Planurile de continut al pachetelor vor fi intocmite astfel incat pe parcursul unei saptamani, sa nu se repete suportul alimentar; Se acceptă altă combinație a produselor;
- suportul alimentar sa fie consistent si sa dea senzatia de satietate;
- sa fie variata prin felul produselor;
- preferintele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;

In conformitate cu prevederile Anexei 2 la HG nr. 1171/2025, **normele minime obligatorii** care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi sunt:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.

3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a

fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Se va furniza masa caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, prevăzute în anexa 2 la HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă” în anul 2026, compusa din:

- fel de baza, variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

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;

Nota: Nu se accepta hrana rece sub forma de sandwich sau similar. Variantele de meniu nu vor include ciorbe sau supe, datorita modului de servire a meniului – in salile de clasa, existand riscul ca acestea sa fie varsate usor.

- se va sigura paine/chifla.

Masa calda va contine un fel de mancare (fel de baza – exclusiv supe, ciorbe), la care se adauga paine/chifla. O portie de mancare va avea obligatoriu minim urmatoarele gramaje (total portie min 300 gr):

- carne– minim 120 gr;
- garnitura (legume, orez etc.) – minim 130 gr;
- chifla/paine – minim 50 gr.

Pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisata la loc vizibil si va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

Potrivit principiilor care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar este livrat zilnic din unitati care trebuie sa functioneze conform reglementarilor legale in vigoare si este pastrat, pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta alimentelor, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

In vederea asigurarii conditiilor igienico-sanitare, avand in vedere ca Scoala Gimnaziala Ion Iorgulescu Mihaesti nu detine cantina, *produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate in portii individuale, in ambalaje alimentare care sa respecte legislatia privind materialele in contact cu alimentul, sigilate si etichetate corespunzator, insotite de tacamuri de unica folosinta care permit consumul in conditii optime de igiena. Ofertantul trebuie sa prezinta in cadrul propunerii tehnice o declaratie privind preluarea tuturor ambalajelor.*

Transportul si livrarea mesei calde vor fi asigurate de catre ofertant, pe cheltuiala sa, cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in intervalelor orare stabilite in cadrul programului de servire a mesei si in locatiile in care isi desfasoara cursurile prescolarii si elevii unitatilor scolare din cadrul comunei Mihaesti. Ofertantul trebuie sa detina autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinara pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu inchidere etansa pentru activitatea de catering, care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi optime.

In conformitate cu prevederile Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 976/1998, cu modificarile si completarile ulterioare, transportul alimentelor trebuie efectuat numai cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice, precum si protectia impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si altor posibilitati de poluare, degradare si contaminare atat a produselor transportate, cat si a ambalajelor. Mijloacele de transport al alimentelor, precum si ambalajele de transport trebuie pastrate permanent in perfecta stare tehnica si de curatenie, acestea necesitand a fi spalate si dezinfectate dupa fiecare transport. In

acest sens, ofertantul trebuie sa detina si sa prezinte, in cadrul ofertei, pentru autovehiculele de transport alimente, contracte de igienizare/dezinfectie/spalatorie, in termen de valabilitate la data depunerii ofertei, incheiate cu societati specializate.

Ofertantii trebuie sa introduca, in prezentarea ofertei financiare, o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

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

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care alocă cel puțin 60% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

In cadrul propunerii tehnice, operatorul economic va prezenta 5 variante de meniu distincte, avizate/stabilite de catre un specialist in nutritie (conformate cu originalul de catre ofertant), luand in considerare cel puțin variantele orientative de meniu mentionate mai sus. Pentru fiecare varianta de meniu prezentata, ofertantul va mentiona greutatea exprimata in grame pentru fiecare aliment ce intra in compozitia suportului alimentar.

Variantele se vor prezenta la nivelul propunerii tehnice defalcate pe componente, din care sa reiasa si ponderea materiei prime, prepararea hranei si transportul, incluzand si servicii de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar.

Se solicita prezentarea in cadrul propunerii tehnice a documentelor care atesta accesul la serviciile unui specialist in nutritie (contract de munca/de colaborare).

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora si de recomandarile medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Aceeasi varianta de meniu nu se va servi timp de doua zile consecutive. Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, in termoboxuri ce asigura transportul produselor la temperaturi controlate.

Mancarea livrata trebuie sa fie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

Prestatorul va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz.

Prestatorii serviciilor au obligatia predarii catre unitatea de invatamant a avizelor de expeditie aferente fiecarei distributii. Toate partile implicate in procesul

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

Nota: In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de mese calde, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinse in comanda lansata catre prestator.

2.3. Calitatea produselor

Suportul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar, cu modificarile si completarile ulterioare.

Suportul alimentar trebuie sa fie produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, sa fie distribuit sub forma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare si sa fie transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscris prin etichetare urmatorul element:

„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din data de 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 si (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogarea a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/97/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 a Comisiei.

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

a) *denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;*

b) *lista ingredientelor;*

c) *substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;*

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 - se menționează inclusiv intervalele de temperatură*

pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;

h) *declarație nutrițională.*

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

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică Kj/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 sub formă de tabel cu numele aliniate sau în format liniar;

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

j) *elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;*

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

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

a) 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“;

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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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

- **ziua producerii pentru masa caldă.**

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

Personalul desemnat de către institutia contractanta si personalul responsabil cu servirea suportului alimentar vor avea obligatia si dreptul de a urmări si verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfasurării acestor activitati, ori de câte ori considera necesar. *In cazul in care se vor constata abateri care pot duce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de catre autoritatea contractanta va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca suportul alimentar in cauza cu altul corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii, fara a pretinde plati suplimentare pentru acestea.* In situatia in care deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, precum si in situatia in care astfel de abateri se repeta, autoritatea contractanta are dreptul de a proceda la rezilierea contractului de prestari servicii, cu plata de despagubiri de catre prestator, in conformitate cu normele legale aplicabile in vigoare. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.

Avand in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a pastra 48 de ore probe din suportul alimentar servit prescolarilor si elevilor, operatorul economic are obligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de o proba gratuita a suportului alimentar.

2.4. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026, se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, care au metode de analiza acreditate.

2.5. Cerinte privind capacitatea ofertantului. DOCUMENTE DE CALIFICARE

A. Situatia personala a ofertantului

I. Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

Modalitatea de indeplinire:

Se vor prezenta urmatoarele documente:

- *certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul general consolidat (bugetul local, buget de stat, etc), valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/puncte de lucru, o declarație pe proprie răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat, potrivit art. 165 alin. (3) din Legea nr. 98/2016;*

- *cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de*

administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;

- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- alte documente edificatoare, după caz.

II. Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016.

Modalitate de indeplinire:

Se va prezenta Declarația de neîncadrare în situațiile prevăzute la art. 60 din Legea 98/2016 de către toți participanții la procedura de atribuire.

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității/entității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt: Crimpita-Matei Andreea Iuliana – primar; Istrate Catalin – viceprimar; Baroana Ileana Zefina – secretar general; Crimpita Alina Elena – inspector superior contabilitate; Pirsan Daniela Elena – consilier achizitii publice; Consilieri locali: Ceausu Andrei, Costea Marian, Iana Ion, Andrei Ion, Balasoiu Constantin, Stoian Gheorghe, Nedelcu Mihai Daniel, Fianu Cristinel, Stefan Ion Vasile, Tradafir Dan, Bogdan Ion Liviu, Tuta Constantin, Popescu Nicolae, Feraru Adrian.

B. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Ofertantul trebuie sa prezinte certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe langa tribunalele teritoriale. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii si sa rezulte ca operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că obiectul contractului de achizitie publica are corespondent in codul CAEN din Certificatul Constatator al ofertantului.

De asemenea, ofertantul trebuie sa prezinte:

- ***autorizatia de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor emisa pe numele ofertantului, in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”, in termen de valabilitate, din care sa reiasa autorizarea desfasurarii activitatii de catering;***
- ***dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare si dovada autorizarii sanitare de functionare (DSP), in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”, in termen de valabilitate, a unitatilor din care se livreaza masa calda;***
- ***dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare, in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”, a mijloacelor de transport speciale cu care se efectueaza transportul mancarii catre unitatile scolare***
- ***autorizatia pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica emisa pe numele ofertantului de catre Primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in termen de valabilitate, in copie lizibila, semnata si stampilata cu mentiunea „conform cu originalul” .***

C. Capacitatea tehnica si/sau profesionala

Experienta similara – prestarea de servicii de tipul specificat

Ofertantii trebuie sa demonstreze ca in ultimii 3 ani (calculati pana la data limita de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare in valoare cumulata de cel putin 1.477.158 lei fara TVA, la nivelul unuia sau maxim 2 contracte.

Prin servicii similare se intelege: servicii de catering suport alimentar, de natura celor ce fac obiectul contractului, prestate la unitati de invatamant, spitale, crese, penitenciare etc. Perioada ultimilor 3 ani se calculeaza retroactiv de la data limita de depunere a ofertelor. In cazul in care autoritatea contractanta este nevoita, indiferent de motive, sa procedeze la decalarea termenului-limita stabilit pentru depunerea ofertelor, limita inferioara a perioadei de 3 ani se extinde cu perioada de timp aferenta decalarii, urmând a fi considerata îndeplinită cerința pentru toți operatorii care au prezentat dovada finalizării contractului de experiență similară în intervalul de timp nou rezultat.

ATENȚIE! Se ia în considerare valoarea serviciilor similare prestate, și NU valoarea contractului la nivelul cărora au fost prestate serviciile. Prin urmare ofertantul are obligația să detalieze valoarea contractului dacă acesta cuprinde și alte tipuri de servicii/lucrări/furnizări și să evidențieze **DOAR SERVICIILE SIMILARE PRESTATE ȘI RECEPȚIONATE DE BENEFICIAR ÎN CONDIȚIILE LEGII ÎN ULTIMII 3 ANI** (nu se ia în considerare valoarea serviciilor prestate de alți subcontractanți/asociați în aceste contracte). În cazul asocierii, cerința privind experiența similară va fi demonstrată proporțional cu cota de implicare în executarea viitorului contract (conform acordului de asociere). Pentru contractele încheiate în alte valute, echivalența în lei se face la curs mediu anual Leu/alte valute comunicat de BNR pentru data semnării fiecăruia din contractele menționate.

Urmatoarele documente justificative se vor prezenta obligatoriu autoritatii contractante, impreuna cu formularul nr. 12 din sectiunea „Modele de formulare” a documentatiei de atribuire, completat de catre ofertant: copii ale contractelor de prestari servicii pe care le-au indeplinit si certificari de buna executie. Intra in categoria documentelor reprezentand certificari de buna executie documente precum: proces verbale de receptie/recomandari/documente constatatoare sau alte documente similare in masura in care acestea sunt emise sau contrasemnate de catre beneficiar, confirma prestarea serviciilor si furnizeaza toate informatiile solicitate pentru demonstrarea indeplinirii cerintei privind experienta similara (beneficiarul, obiectul contractului, cantitatea, valoarea exprimata in lei fara TVA, perioada de prestare a serviciilor, locul prestarii serviciilor). Contractul se va prezenta doar insotit de unul dintre documentele mentionate mai sus. Documentele reprezentand certificari de buna executie vor avea nr. de inregistrare si semnatura emitentului, lipsa acestora fiind vicii de forma care lipsesc documentele de forta probanta.

Daca ofertantul a avut calitatea de subcontractant, se vor prezenta informatii si/sau documente din care sa reiasa partea din contract pe care a executat-o. Aceste documente vor fi prezentate si de catre ofertantul asociat, in situatia in care resursele acestuia au fost luate in considerare pentru indeplinirea cerintei.

2.6. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

A. Conditii minime impuse de autoritatea contractanta

• Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice o descriere detaliata a metodologiei si a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering, din care sa rezulte si capacitatea sa pentru prestarea serviciilor si livrarea zilnica a unui numar de 705 suporturi alimentare (masa calda), traseul punct de lucru-unitati scolare utilizat pentru livrarea meniurilor, precum si graficul de prestare a serviciilor, pe zi si pe saptamana, cu incadrarea in intervalele orare stabilite pentru livrarea pachetelor alimentare (schimbul I si schimbul II). In ceea ce priveste traseul punct de lucru-unitati scolare, ofertantul va prezenta in cadrul acestuia distanta parcursa, exprimata in kilometri, prin reprezentare grafica in sistem GPS, de la punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde se produce suportul alimentar (masa calda) la fiecare din cele sase unitati scolare unde vor fi livrate meniurile.

• Ofertantul trebuie sa constituie stocuri de siguranta constand in alimente si material de resortul hranei la locul, timpul, calitatea si in conditiile stabilite de autoritatea contractanta, pentru a preintampina intreruperea procesului de preparare a hranei;

• Produsele aprovizionate vor fi insotite de documentele legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autoritatii contractante ori de cate ori aceasta le solicita, in copie xerox si original.

• Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.

• Ofertantul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale, cu aprobarea prealabila a autoritatii contractante, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

• Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea/pastrarea in camere frigorifice si de congelare, a produselor agro-alimentare, cat si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.

• Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea de a pregati si de a livra suporturile alimentare – numarul de meniuri zilnice/saptamanale, in intervalele orare solicitate. Pentru a demonstra capacitatea de livrare a meselor calde la temperatura de servire, ofertantii trebuie sa prezinte, in cadrul propunerilor tehnice, capacitatea infrastructurii de care dispun si sa descrie fluxul tehnologic de preparare a meselor calde, de ambalare, manipulare si livrare a acestora, inclusiv modul de organizare pentru livrarea meselor intre orele specificate de autoritatea contractanta.

B. Cerinte specifice privind transportul

• Mijloacele de transport si termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor, trebuie avizate de catre autoritatile competente, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie facuta dovada existentei contractelor de igienizare/dezinfectie/spalatorie, in termen de valabilitate la data depunerii ofertei, incheiate cu societati specializate. Astfel, ofertantii

vor prezenta in cadrul propunerii tehnice copii de pe contractele de igienizare/dezinfectie/spalatorie incheiate, in termen de valabilitate, certificate cu mentiunea „conform cu originalul”.

• In cadrul propunerilor tehnice, ofertantii vor prezenta dovada ca detin mijloace de transport proprii, echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile. Pentru autovehiculele cu care se realizeaza transportul hranei, ofertantii vor prezenta autorizatii sanitar-veterinare, in termen de valabilitate, in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”. Pierderea de catre prestator a acestor autorizatii atrage dupa sine rezilierea contractului de prestari servicii de plin drept. Avand in vedere ca livrarea pachetelor alimentare se va face in mai multe locatii, in acelasi interval orar, ofertantul va face dovada ca detine minim 2 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in caz contrar oferta sa fiind considerata neconforma. Mijloacele de transport si containerele/cutiile utilizate pentru transportul alimentelor trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare, astfel incat, in momentul in care acestea ajung la destinatie, sa aiba temperatura optima.

• Mijloacele de transport si termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare;

• Transportul hranei se va face de catre prestator, **numai cu mijloace auto speciale proprii, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor**, potrivit prevederilor legislatiei aplicabile in materie.

• Prestatorul trebuie sa detina termoboxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistenta termica, **pentru care vor prezenta in cadrul propunerii tehnice certificate de conformitate.**

• Transportul si distribuirea hranei preparate (a mesei calde) se vor face in recipient de unica folosinta, inchis ermetic, care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare.

• Hrana va fi impachetata, manipulata si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari posibile ce vor face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.

• Suportul alimentar va fi transportat in termoboxuri profesionale, cu inchidere ermetica, pentru un transport al alimentelor in siguranta, care sa mentina calitatile nutritive ale fiecarui produs.

• Alimentele din mijloacele de transport si/sau recipientele/termoboxurile folosite trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminarii.

• Mijloacele de transport si/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

• **Operatorul economic trebuie sa prezinte in cadrul propunerii tehnice dotarile ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului, in ceea ce priveste transportul hranei**, din care sa faca parte cel putin urmatoarele:

- vehiculele de transport hrana, proprii, autorizate.

- termoboxuri cu închidere ermetica pentru transportul suporturilor alimentare;
- alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrării hranei in conditii corespunzatoare.

Se vor prezenta documente care atesta modalitatea de acces la aceste dotari, cum ar fi facturi, contracte de vanzare cumparare, de leasing.

C. Cerinte specifice privind igiena personalului

- Fiecare persoana/salariat implicat in derularea contractului (inclusiv soferii mijloacelor de transport) sau care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, vor mentine igiena personal si vor purta echipamente de protectie si de lucru adecvate si curate.

- Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare. Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice Lista personalului angajat in pregatirea si distributia produselor alimentare, cu mentionarea functiei si rolului in derularea serviciilor de catering, pentru care se vor prezenta documentele mentionate anterior (certicate de absolvire curs, fise de aptitudini specifice, diplome studii).

- La nivelul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta documente din care sa rezulte accesul la personalul angajat. Astfel, va depune extras Revisal/copie contracte individuale de munca, la data depunerii ofertei, din care sa rezulte ca ofertantul detine cel putin 8 angajati cu rol in pregatirea si distributia produselor alimentare (nu intra in aceasta categorie personalul de conducere – ex. director, manager), dintre care minim un bucatar, 3 ajutor bucatar, un sofer si 3 lucratori. Pentru bucatar/bucatar, se vor prezenta diplome/certificate din care sa rezulte calificarea. Personalul implicat in derularea contractului trebuie să fie angajat al ofertantului de minimum 30 de zile anterior datei limita de depunere oferte. Ofertantul trebuie să dețină personal propriu pentru derularea contractului, angajat cu minimum 30 de zile calendaristice înainte de data limită de depunere a ofertelor, pentru funcțiile cheie, de exemplu bucatar, ajutor bucatar, manipulanți, sofer, personal de distribuție, responsabil igienă. Ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice lista nominala cu personalul propus pentru contract, cu functia si rolul in derularea serviciului, precum si documente care dovedesc vechimea de minim 30 de zile la ofertant, pentru fiecare persoana din lista (extras Revisal al societatii). Nu se accepta indeplinirea cerintei prin angajari facute dupa data limita de depunere a ofertelor sau cu mai putin de 30 de zile inainte de data limita de depunere.

- Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele

medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta. **In cadrul propunerii tehnice, ofertantul trebuie sa prezinte o Declaratie pe propria raspundere in acest sens.**

D. Cerinte specifice privind alimentele

Normele minime care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi sunt cele prevazute in Anexa 2 la HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026.

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari posibile, ce vor face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate, astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poate fi controlate si evitate.

- Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor.

- Suportul alimentar, *masa calda*, trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar, cu modificarile si completarile ulterioare.

- Suportul alimentar nu va contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatare.

- Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

- Masa caldă nu va contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure pregătirea pachetelor din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și

servirea hranei. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

- La întocmirea meniului săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
 - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrana;
 - anotimpul în care se aplică meniurile;
 - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut agreate de beneficiari – în calitate de consumatori;
 - mâncarea să fie consistentă și să dea senzație de sațietate;
 - să fie variată, atât prin felul preparatelor, cât și prin tehnologia culinară.

E. Cerinte privind capacitatea tehnica si profesionala

• **Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa pregateasca si sa livreze suporturile alimentare – numarul de meniuri zilnice, la orele solicitate.** Ofertantul trebuie sa dovedeasca capacitatea de productie prin detinerea de utilaje si echipamente tehnice proprii, specializate si performante in domeniul cateringului. Astfel, in cadrul propunerii tehnice, ofertantul trebuie sa prezinte o Declaratie pe propria raspundere semnata de reprezentantul legal sau de imputernicitul ofertantului privind instalatiile si echipamentele direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista a acestora, din care sa reiasa denumirea echipamentului, numarul de bucati, dreptul de proprietate/de folosinta, implicarea acestora in executia altor contracte de lunga durata la data intocmirii propunerii tehnice, precum si disponibilitatea acestora pentru indeplinirea sarcinilor din prezentul contract. Ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice si documentele care atesta detinerea instalatiilor si echipamentelor direct implicate in activitatea de productie a hranei.

• **Operatorul economic trebuie sa demonstreze ca produsele oferite se prepara in unitatea proprie de productie alimentara, in bucataria proprie, autorizata sanitar veterinar.** Nu se accepta produse finite cumparate de la terti si doar portionate, ambalate si livrate catre unitatile scolare, de tip sandwich-uri, produse ready to eat, catering fara productie proprie. Astfel, ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice urmatoarele documente:

- o declaratie pe propria raspundere ca preparatele se produc in bucataria proprie, indicand adresa exacta a bucatariei si capacitatea de productie pe zi, insotita de o schita a acesteia;

- lista cu dotarile minime din bucatarie, cu fotografii datate si localizate, de exemplu utilaje de preparare, zone de spalare, depozitare, refrigerare, flux.

- in ultimele 30 de zile anterioare datei limita de depunere a ofertei, minimum 5 documente justificative de aprovizionare cu materii prime, de exemplu carne, legume, lactate, paine, condimente, plus fise tehnice sau retete orientative pentru meniuri.

• Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a verifica prin vizita la bucataria declarata, in timpul derularii contractului de prestari servicii, inclusiv inopinat, pentru a

confirma prepararea mesei calde in locatia declarata. La solicitarea autoritatii contractante, prestatorul va prezenta registrul de productie zilnica, bonuri de consum, note de receptie materii prime.

- Daca se constata livrarea de produse finite cumparate de la terti, fara preparare proprie, autoritatea contractanta poate aplica penalitati si poate rezilia contractul, conform clauzelor contractuale.

- Pentru a demonstra capacitatea de livrare a meselor calde la temperatura de servire, **ofertantii trebuie sa prezinte, in cadrul ofertei tehnice, capacitatea infrastructurii de care dispun si sa descrie fluxul tehnologic de preparare a meselor calde, de ambalare, manipulare si livrare a acestora, inclusiv modul de organizare pentru livrarea meselor intre orele specificate de beneficiar.**

- Ofertantul trebuie sa isi asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de pregatire si distribuire a supturilor alimentare. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

- Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatiilor din prezentul caiet de sarcini, autoritatea contractanta are dreptul sa il respinga, iar prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca, pe viitor, produsele sa corespunda din punct de vedere calitativ.

- **In cadrul ofertei prezentate, ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering si personal calificat pentru furnizarea simultana a unui numar de 705 portii alimentare zilnice.**

F. Alte conditii impuse de autoritatea contractanta

- **Ofertantul va prezenta oferta paginata impreuna cu opisul documentelor solicitate.**

- Propunerea tehnica va fi elaborata in mod obligatoriu cu respectarea datelor si conditiilor din prezentul caiet de sarcini, astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu criteriile de calificare.

- Propunerea tehnica va fi redactata in limba romana, va fi semnata si stampilata de reprezentantul legal si va avea caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate.

- Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

- Specificatiile prevazute in caietul de sarcini sunt cerinte minime obligatorii. In situatia nerespectarii in totalitate a acestor cerinte, ofertele vor fi respinse ca fiind neconforme.

- Propunerea Tehnica trebuie sa convinga Autoritatea Contractanta ca, in caz de atribuire, Ofertantul dispune de resurse materiale, tehnice si umane suficiente, pentru a asigura prestarea integrala a tuturor serviciilor ce fac obiectul contractului, cu respectarea tuturor prevederilor legale nationale in vigoare.

- Orice omisiune, necorelare ori neconformitate constatata in privinta documentelor

propunerii tehnice, in raport cu cerintele din documentatia de atribuire ori cu prevederile legislatiei in vigoare, care nu este un viciu de forma sau abatere tehnica minora, va conduce la respingerea ofertei. Prin urmare, in cazul lipsei unui document aferent ofertei si/sau completarea gresita a unui document ori neprezentarea acestuia in forma solicitata sunt incidente prevederile de mai sus.

2.7. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

- Propunerea financiara trebuie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate prin prezentul caiet de sarcini.

- Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat sa cuprinda: tariful (pretul unitar) pentru un suport alimentar (masa calda) complet, cu defalcarea costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

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

- Pretul estimat de autoritatea contractanta in cadrul proiectului este de **14,86 lei fara TVA/suport alimentar/elev sau prescolar**. Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica. **Prezentarea in propunerea financiara a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi disponibilizate (14,86 lei fara TVA/suport alimentar) conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabila.**

- Propunerea financiara va contine formularul de oferta si anexa la formularul de oferta, incluzand toate informatiile solicitate. Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respectiv a actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage incadrarea ofertei in categoria ofertelor inacceptabile.

- Tariful (pretul) unitar pentru serviciile prestate si livrarea produselor la destinatia finala va fi exprimat in lei fara TVA;

- In situatia in care comisia de evaluare constata ca elemente de pret ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, utilizandu-se ca referinta in acest sens informatii cum ar fi buletine statistice, sau cotationi ale burselor de marfuri, 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. Explicatiile aduse de ofertant vor fi insotite de dovezi concludente privind elementele prevazute la art. 210 alin. (2) din Legea 98/2016, 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. 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 inacceptabila.

- Pentru o alocare mai mica de 60% din suma disponibila per beneficiar

pentru achizitia materiei prime, ofertele vor fi respinse ca neconforme.

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

2.8. Receptia serviciilor

Receptia suporturilor alimentare (masa calda) se va realiza in fiecare zi pe perioada derularii serviciilor de catering, de catre persoanele responsabile desemnate de conducerea unitatii de invatamant si va fi consemnata intr-un proces-verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti, ce va avea anexat centralizatorul cu numarul de suporturi alimentare livrate zilnic si continutul pachetului din ziua respectiva.

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

- avizul de expeditie;
- procesul verbal de receptie a hranei;
- certificat de calitate sau declaratie de conformitate;
- certificat sanitar-veterinar.

2.9. Conditii de facturare si plata

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna, in baza proceselor-verbale de receptie si anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării facturii la beneficiar.

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite al unității administrativ-teritoriale Comuna Mihaesti, la solicitarea prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

In situatia in care autoritatea contractanta dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuării platilor aferente executării contractului, desi a pomovat toate formalitatile si actiunile prevazute de legislatia in vigoare, ori au intervenit imprejurari care determina intarzierea platilor si care nu se datoreaza autoritatii contractante, iar aceasta dovedeste cu documente legale lipsa sa de culpa, autoritatea contractanta nu va fi obligat la plata de penalitati pentru neachitarea la termenul stabilit in contract, a obligatiei de plata.

2.10. Modul de prezentare a ofertei

Operatorul economic are obligatia de a transmite oferta pana la data-limita de depunere a ofertelor si la adresa prevazuta in anuntul de participare.

Operatorul economic/ofertantul va depune oferta (documente de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara) intr-un plic sigilat (plicul exterior), pe care vor fi mentionate:

- numele si datele de contact ale ofertantului;
- numele procedurii (*Servicii de catering (masa calda) in anul 2026 pentru prescolarilor si elevii din unitatile de invatamant preuniversitar de stat de pe raza comunei Mihaesti, judetul Arges in cadrul Programului National "Masa sanatoasa"*)
- mentiunea „A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA ORA”, facandu-se referire la data si ora limita de depunere a ofertelor stabilite in anuntul de participare.

In plicul exterior vor fi plicurile cu documentele ofertei, plicuri separate, marcate corespunzator:

- documente de calificare (cap. 2.5. din caietul de sarcini – *situatia personala a ofertantului; capacitatea de exercitare a activitatii profesionale; experienta similara*);
- propunere tehnica;
- propunere financiara;

Plicurile interioare vor fi sigilate.

Plicul exterior va fi insotit de urmatoarele documente:

- *Scrisoare de inaintare;*
- *Cerere de participare la procedura;*
- *Imputernicire.*

Oferta se va depune intr-un singur exemplar original.

Ofertantii au obligatia sa noteze si sa numeroteze fiecare pagina a ofertei si sa intocmeasca un opis al documentelor prezentate.

2.11. Criterii de atribuire

In conformitate cu prevederile art. 111 alin. (6) din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, *criteriile de atribuire utilizate pentru atribuirea contractelor de achiziție publică/acordurilor-cadru având ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2, sunt cel mai bun raport calitate-preț sau cel mai bun raport calitate-cost, prevăzute la art. 187 alin. (3) lit. a) și b), ținându-se seama de criteriile de calitate și de sustenabilitate ale serviciilor sociale.*

Astfel, criteriul de atribuire utilizat in cadrul prezentei proceduri va fi **cel mai bun raport calitate-preț**, care se determina pe baza urmatoarelor factori de evaluare:

Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
1. Pretul ofertei	Componenta financiara	40% Punctaj maxim factor: 40 puncte
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat. b) pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza astfel: $P(n) = (\text{preț minim ofertat} / \text{preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$		
2. Alocare procentuala din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime	Componenta tehnica	50% Punctaj maxim factor: 50 puncte
Factorul de evaluare se refera la acele oferte in care se alocă cel puțin 60% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime. In cazul in care alocarea este sub 60% din suma		

disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime, oferta va fi respinsa ca neconforma.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

P pret materie prima = **Pret (n materie prima) / Pret (max materie prima) x 50**, unde

P pret materie prima = punctajul obtinut de catre oferta admisibila aflata sub evaluare;

Pret (max materie prima) = cel mai mare pret din suma disponibila per beneficiar alocata pentru achizitia materiei prime;

Pret (n materie prima) = pretul din suma disponibila per beneficiar alocata pentru achizitia materiei prime din cadrul ofertei admisibile aflata sub evaluare.

3. Distanța de transport (de la locul autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce suportul alimentat la locul livrării)

Componenta tehnica

10%

Punctaj maxim factor: 10 puncte

Acest factor de evaluare a fost stabilit in conformitate cu prevederile Anexei nr. 12 a Ordinului nr 1946/09.08.2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au un impact asupra mediului pe durata intregului ciclu de viata, prevazute in Anexa 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea nr 98/2016 privind achizitiile publice, aprobate prin HG nr 395/2016. De asemenea, au fost avute in vedere prevederile art. 187 alin. (8) lit. c) coroborate cu prevederile art. 188 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit carora autoritatea contractanta va avea in vedere cel putin factori de evaluare in legatura cu: (...) cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum.

Prin acest factor de evaluare, se urmareste reducerea amprenteii de carbon.

Se puncteaza cea mai scurta distanta de la locul autorizat sanitar veterinar unde ofertantul produce suportul alimentat la locul livrării (unitatile scolare de pe raza comunei Mihaesti, mentionate la pag 2 din caietul de sarcini).

Algoritm de calcul:

Pe baza traseului punct de lucru-unitati scolare, prezentat de catre ofertant in cadrul propunerii tehnice, se va face media aritmetica a distantelor parcurse de ofertant de la locul de productie la fiecare unitate scolare in parte (Md).

Punctajul se va acorda astfel:

a) Pentru distanta cea mai scurta (Md min) se acorda punctajul maxim alocat (10 puncte);

b) Pentru restul distantelor, punctajul se acorda proportional, astfel:

$P_{dist} = Md_{min} / Md_{ofertat} \times 10 \text{ puncte}$

Pdist = punctajul alocat pentru factorul de evaluare *distanța de transport (de la locul autorizat sanitar veterinar unde ofertantul produce suportul alimentat la locul livrării)*

Md = media aritmetica a distantelor parcurse de ofertant de la locul autorizat sanitar veterinar unde produce suportul alimentat la locul livrării (unitatile scolare de pe raza comunei Mihaesti, mentionate la pag 2 din caietul de sarcini);

Md min = cea mai scurta distanta prezentata dintre ofertele admisibile, calculata ca medie aritmetica a distantelor parcurse de ofertant de la locul autorizat sanitar veterinar unde produce suportul alimentat la locul livrării (unitatile scolare de pe raza comunei Mihaesti, mentionate la pag 2 din caietul de sarcini);

Md ofertat = distanta prezentata in cadrul ofertei evaluate, calculata ca medie aritmetica a distantelor parcurse de ofertant de la locul autorizat sanitar veterinar unde produce suportul alimentat la locul livrării (unitatile scolare de pe raza comunei Mihaesti, mentionate la pag 2 din caietul de sarcini);

Punctaj maxim total

100 puncte

Note:

- Ofertantul castigator va fi cel care va obtine punctajul cel mai mare, in urma aplicarii criteriului

de atribuire „cel mai bun raport calitate-pret”. Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim doua zecinale.

- In cazul ofertelor cu acelasi punctaj, departajarea se va face luand in considerare factorul cu cel mai mare procent, respectiv alocarea procentuala din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime. In cazul in care tot nu se poate face departajarea, se va lua in considerare factorul pretul ofertei. Daca nici asa nu pot fi departajate ofertele, se vor solicita noi oferte de pret, iar oferta cu pretul cel mai mic va fi declarata castigatoare.

2.12. Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate

Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate in asa fel incat, prin actiunile sale, sa nu produca nemulumiri in randul beneficiarilor finali.

Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai putin activitatea normala in institutiile beneficiarului, mai ales a scolii.

Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau altele asemenea.

Autoritatea contractanta nu va fi responsabila pentru niciun fel de daune interese, compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice.

2.13. Informatii suplimentare

Clauza suspensiva: Procedura de atribuire a contractului de achizitie publica este initiata sub incidenta prezentei clauze suspensive, in sensul ca incheierea contractului de achizitie publica este conditionata de aprobarea fondurilor necesare in vederea implementarii Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026, respectiv de aprobarea bugetului de stat pe anul 2026 si repartizarea pe UAT Comuna Mihaesti a sumei prevazuta in bugetul de stat pe anul 2026 pentru finantarea Programului National „Masa sanatoasa”.

Autoritatea Contractanta precizeaza ca va incheia contractul cu ofertantul declarat castigator numai in masura in care fondurile necesare implementarii Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026 vor fi repartizate catre UAT Comuna Mihaesti si vor fi prevazute si aprobate in bugetul local al Comunei Mihaesti. In caz contrar, procedura de atribuire se va anula.

Autoritatea Contractanta nu poate fi considerata raspunzatoare pentru vreun prejudiciu in cazul anularii procedurii de atribuire, indiferent de natura acestuia si indiferent daca Autoritatea Contractanta a fost notificata asupra existentei unui asemenea prejudiciu.

Ofertantii din cadrul acestei proceduri accepta utilizarea conditiilor speciale de mai sus/ clauzei suspensive, asumandu-si intreaga raspundere in raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi in situatia descrisa.

Consilier achizitii publice,

Pirsan Daniela

