



## CAIET DE SARCINI PENTRU

Atribuirea contractului de prestări servicii având ca obiect: **Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar – masă cladă – acordat elevilor Școlii Gimnaziale Căianu din comuna Căianu, județul Cluj, în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”, în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.**

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică și propunerea financiară.

Prezentul Caiet de sarcini conține specificații tehnice, specificații de calitate și specificații financiare. În cadrul acestei proceduri, Comuna Căianu îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minimale vor fi declarate neconforme. Nu se acceptă depunerea de oferte alternative.

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

Orice ofertă care se abate de la cerințele minimale va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale.

În conformitate cu regulile de elaborare a documentației de atribuire din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, art. 156, alin (2) și (3), specificațiile tehnice din prezentul Caiet de sarcini care precizează un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu care caracterizează produsele sau serviciile furnizate și care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică se consideră a fi însoțite de cuvintele « sau echivalent », indiferent dacă aceste cuvinte sunt prevăzute expres sau nu în prezentul document.

### SECȚIUNEA I

#### Descrierea achiziției

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolărilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea rîșipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Directorul unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație al Școlii Gimnaziale Căianu, comuna Căianu, județul Cluj, a optat pentru **masă caldă, în regim catering**, iar decizia a fost aprobată de consiliul local. Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ. Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ va fi asigurată de către persoanele desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Personalul desemnat de către Consiliul de administrație al unității de învățământ va face prezența elevilor și va comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor prezenți la cursuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

## **DATE GENERALE**

### **1. Autoritatea contractantă: COMUNA CĂIANU**

**2. Adresa:** Localitatea Căianu, str. Teilor, nr. 48, comuna Căianu, județul Cluj

**3. Tel./Fax:** 0264-280.007

**4. Adresa de e-mail:** [caianu@cj.e-adm.ro](mailto:caianu@cj.e-adm.ro)

### **5. Obiectul contractului**

Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar – masă caldă – acordat elevilor Școlii Gimnaziale Căianu din comuna Căianu, județul Cluj, în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”, în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

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

**Comuna Căianu urmărește, prin prezentul contract, achiziționarea de servicii de catering pentru 203 elevi/zi, în cadrul Programului național „Masă Sănătoasă”, în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, constând în masă caldă în regim de catering.**

**Cod CPV:** Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2).

## **6. Sursa de finanțare**

Achiziția este finanțată din bugetul local - finanțarea Programului național „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025 se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile-pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București.

## **7. Durata contractului de achiziție publică**

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție, pe durata desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale. Durata de valabilitate a Contractului începe de la data semnării acestuia de către ambele părți și până la data ultimei plăți din contract.

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

**8. Numărul suportului alimentar – masă caldă – care va face obiectul contractului:** 1 (o) masă caldă în regim de catering/zi/persoană.

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

Numărul copiilor, beneficiari direcți ai programului: **203**.

## **9. Compoziția mesei calde**

Compoziția mesei calde zilnice este prevăzută mai jos, în prezentul caiet de sarcini și va respecta normele legale în vigoare.

## **10. Masă caldă în regim de catering - condiții și cerințe minimale impuse (Anexa 2 și 3 la HG nr. 23/2025)**

Școala Gimnazială Căianu, prin conducerea acesteia, a optat pentru masă caldă, în regim de catering, pentru elevii acesteia.

**Masa caldă va consta în felul doi (fel principal). La acesta se va adauga un fruct, diferit în fiecare zi din săptămână.**

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare punct de livrare în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Căianu, comuna Căianu, județul Cluj.

Furnizorul va respecta următoarele cerințe în pregătirea mesei calde pentru elevi și preșcolari:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepara aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.

- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor, și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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

Pentru menținerea sănătății preșcolărilor și elevilor, în PNMS se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Masa caldă va fi livrată zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și este păstrată până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și a internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza „Planului meniului săptămânal”, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de către unitatea de învățământ.

La întocmirea „Planului meniului săptămânal”, ofertanții trebuie să țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană
- anotimpul în care se servesc meniurile
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă
- să fie consistent și să dea senzație de sațietate

- să fie variat, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop, în popunerea tehnică vor fi prezentate cel puțin 2 variante de meniu săptămânal.

Ofertantul să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în Caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu.

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

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime/produselor alimentare.

**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.** Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare locație și elev.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind masa caldă care va fi distribuită beneficiarilor.

## **11. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru școli - Condiții și termene de livrare**

### **11.1 Condițiile de livrare**

Suportul alimentar va fi livrat în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă emise de fiecare unitate de învățământ în parte.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de porții, numărul de beneficiari/locație de livrare/clasă, persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

### **11.2 Termen de solicitare a comenzii:**

Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va realiza de către persoana desemnată de coordonatorul local de program al unității de învățământ.

Aceste note de comandă vor fi transmise prin mijloace electronice (email, fax, telefonic), în fiecare dimineață, până cel târziu la ora 9:00, pentru ziua în curs.

În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în ziua anterioară. Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (instituția de învățământ) își rezervă dreptul de a comanda suportul alimentar în funcție de necesități, astfel încât prestarea serviciilor de catering școlar să se adapteze cantitativ numărului de copii prezenți la cursuri.

### **11.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering**

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, în intervalul orar 09:50 AM - 10:50 AM, în cele trei locații în care își desfășoară activitatea unitatea de învățământ, respectiv:

1. **Scoala Gimnazială Căianu + Grădinița cu P.N. Căianu, situată în Căianu Mic, strada Independenței, nr. 47, pentru un număr de 157 copii**

2. **Grădinița cu P.N. Vaida-Cămăraș, situată în loc. Vaida-Cămăraș, str. Tipografiei, nr. 3, pentru un număr de 16 preșcolari**
3. **Școala Gimnazială Vaida-Cămăraș, situată în loc. Vaida-Cămăraș, str. Libertății, nr. 74, pentru un număr de 30 de copii.**

conform notelor de comandă, pentru perioada de școlarizare, stabilite conform caietului de sarcini.

**ATENȚIE: Cei 46 de copii din Vaida-Cămăraș, pe considerente religioase, nu consumă carne de porc sau derivate ale acesteia!!! Ofertanții vor prezenta variante de meniu separat, pentru acești copii.**

## **12. Distribuția, transportul și ambalarea, etichetarea și marcarea alimentelor/hranei**

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. Fiecare personal salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

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

### **12.1 Condiții pentru transport și depozitare**

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.

### **Modul de prezentare și ambalare al mesei calde:**

Trebuie să fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificație din făină integrală, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte, precum și legume: de exemplu, **vor fi prezentate într-o caserolă cu trei secțiuni**, ambalat etanș fiecare suport alimentar în parte, iar apoi ambalate/așezate în **lădițe/locații de livrare/clase**, conform notelor de comandă; totodată trebuie livrate și tacamuri.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor în timpul transportului și manipulării.

Transportul mesei calde se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a mesei calde la adresa de livrare specificată în Caietul de sarcini, cât și pentru calitatea acesteia. În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să asigure integritatea hranei.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport a mesei calde următoarele documente:

**a) Aviz de expediție**

**b) Declarație de conformitate**

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului. Ambalarea și distribuirea suportului alimentar se va realiza în ambalaje de unică folosință, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

**În ceea ce privește deșeurile alimentare:**

- deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat;
- transportul deșeurilor alimentare se va face de către prestator, pe cheltuiala acestuia;
- furnizorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

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

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, **se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.**

Răspunderea și riscurile pentru hrana expedită, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și răspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate, după caz, licența de fabricare și buletine de analiză.

### **13. Recepția și distribuirea suportului alimentar**

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale

efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

#### **14. Siguranța și perisabilitatea microbiologică**

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.**

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

#### **15. Metode de testare și control**

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

#### **16. Cerințe privind igiena personală**

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.



## **17. Informații privind valoarea estimată, prețul contractului, modalități de plată, condiții, termene și termene de plată**

### **17.1 Determinarea și justificarea valorii estimate**

În conformitate cu prevederile Paragrafului 3 „Modul de calcul al valorii estimate” art. 12 lit. a) din Legea 98/2016, valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile art. 25 din HG 24/2024.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare punct de livrare în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Căianu.

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile HG nr. 23/2025 la *art.2 alin (1) - PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.*

Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea totală estimată a contractului de achiziție: **447.615,00 lei cu TVA, respectiv 410.655,96 lei fără TVA.**

Nr. Beneficiari: 203 copii

Zilele de curs an școlar 2025: 147 de zile

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

**Total: 29.841,00 pachete constând în masă caldă.**

Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Ofertele cu depășirea sumei de 15 lei/suport alimentar cu TVA vor fi considerate neacceptabile și descalificate.

### **17.2 Prețul contractului**

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

PREȚUL OFERTEI FĂRĂ TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală (lei/zi/beneficiar).

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări efective-număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante) autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

### **17.3. Criteriul de atribuire**

**Criteriul de atribuire ales este cel mai bun raport calitate-preț.**

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț în ceea ce privește factorii de evaluare menționați:

## **1. Prețul ofertei**

Componenta financiară: pondere 40% . Punctaj maxim factor: 40 puncte.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Preț minim oferit} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

## **2. Ponderea pentru materie primă/produse alimentare din prețul total/porție**

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

Descriere factor:

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\text{min})/P_{\text{materie}}(\text{max}) \times 60,$$

unde:

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

$P_{\text{materie}}(\text{min})$  – nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție;

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

**Pentru un nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.**

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în ofertă.

### **17.4. Modalități de plata. Condiții și termene de plata. Penalități**

Modalitate de plată: prin virament, în contul bancar al ofertantului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmise zilnic de unitatea de învățământ.

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 de învățământ.

Plata facturii se va face după întocmirea „Procesului verbal lunar de recepție a mesei calde” semnat de către prestator și de către reprezentantul autorității contractante.

Termen de plată: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Condiții de plată: Plata facturii se va efectua după întocmirea „Procesului verbal lunar de recepție a mesei calde” semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expediție, în vederea efectuării plății.

Ofertantul are obligația de a prezenta fotocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii unității de învățământ (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de livrare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

### **Penalități**

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

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

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

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

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

### **18. Modul de prezentare a ofertei:**

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

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

#### **18.1. Modul de prezentare a documentelor de calificare:**

Ofertantul va prezenta:

- Certificat constatator emis de ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente.
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente.
- Dovada că unitatea este înregistrată/autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

#### **18.2. Modul de prezentare a propunerii tehnice:**

Propunerea tehnică va conține:

1. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerințelor prezentului Caiet de sarcini (inclusiv variante de meniu pentru o săptămână, descrierea modalității de implementare a contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii (dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), strategia de producție și distribuție pe zi pentru cele 203 porții).

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

- lista cu personalul angajat/colaborări, în vederea realizării produselor solicitate (bucătari, șoferi, etc)
- modalitatea de acces la medicul nutriționist: contracte de angajare, colaborare, etc.

- lista cu utilajele deținute (sub orice formă de deținere: proprietate, chirie, comodat, etc), de unde să reiasă minim 1 utilaj avizat medical, autorizat sanitar-veterinar (folosit pentru transport). Se vor depune dovezile privind autorizația sanitar-veterinară.

3. Contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

4. Descrierea modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnică trebuie să satisfacă întocmai cerințele documentației de atribuire.

5. Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declarație pe propria răspundere în acest sens.

6. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, **(în procent, în această secțiune)**, per porție, pe următoarele categorii:

a. materie primă/produse alimentare;

b. prepararea hranei;

c. distribuție.

Lipsa oricărui document solicitat pentru propunerea tehnică va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconformă.

### **18.3 Modul de prezentare a propunerii financiare**

Propunerea financiară va conține formularul de ofertă, însoțit de Anexa la formularul de ofertă (anexa 1 la prezentul Caiet de sarcini). Oferta va fi completată cu valoare în LEI. Toate prețurile vor fi exprimate în cifră cu două zecimale. Propunerea financiară va include toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, etc.), exclusiv TVA. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și material, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concură la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. NU se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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

Întocmit,  
Andreea Horvath