



**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE
CATERING IN VEDEREA FURNIZARII UNUI
” SUPORT ALIMENTAR PENTRU ELEVII DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE NR.1 BALC” de
pe raza Comunei BALC”**

I. Preambul

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

- ✓ *H.G. nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026*
- ✓ *Hotărârea nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"*
- ✓ *Legea nr 123/2008 - pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;*
- ✓ *Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;*
- ✓ *Hotarare nr. 999/2023 pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale;*
- ✓ *Hotărârea nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"*
- ✓ *ORDIN Nr. 3070/2024 din 15 ianuarie 2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) pentru anul 2024*
- ✓ *Ordinul nr.7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educatiei si cercetării si al ministrului agriculturii si dezvoltării rurale nr.3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul national „Masă sănătoasă” în anul 2026*

SECȚIUNEA I

Obiectul contractului și considerații generale

I.1. Obiectul achiziției

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială nr.1 Balc nu dispune în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, s-a optat sa suportul alimentar sa fie **masă caldă, în regim catering**, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare conform art. 3 alin. (1) punctul b) din H.G. nr 1171/30.12.2025 - privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa" pe anul 2026.

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii Școlii Gimnaziale nr.1 Balc - învățământ prescolar, primar si gimnazial.

I.2. Cantități necesare

In vederea acordării zilnice, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
 - **Anul școlar 2026 (martie-iunie) - maxim 341 beneficiari:**

Școala Gimnazială nr.1 Balc:

- nivel preșcolar: **38 copii**

- nivel primar: 45 elevi
- nivel gimnazial: 88 elevi;

Scoala Gimnazială nr.2 Almasu-Mare:

- nivel preșcolar: **17 copii**

- nivel primar: 36 elevi
- nivel gimnazial: 42elevi;

Scoala Primară nr.1 Almasu-Mic:

- nivel preșcolar: **12 copii**

- nivel primar: 24 elevi

Scoala Primară nr.2 Săldăbagiu de Barcău:

- nivel preșcolar: **13 copii**

- nivel primar: 26 elevi

- **Anul școlar 2026, (septembrie-decembrie) - maxim 335 beneficiari:**

Școala Gimnazială nr.1 Balc:

- nivel preșcolar: **28copii**

- nivel primar: 52 elevi
- nivel gimnazial: 94 elevi;

Scoala Gimnazială nr.2 Almasu-Mare:

- nivel preșcolar: **18 copii**

- nivel primar: 36 elevi
- nivel gimnazial: 33 elevi;

Scoala Primară nr.1 Almasu-Mic:

- nivel preșcolar: **14 copii**

- nivel primar: 22 elevi

Scoala Primară nr.2 Săldăbagiu de Barcău:

- nivel preșcolar: **14 copii**

- nivel primar: 24 elevi
- nivel primar: 24 elevi

- **Numărul de zile de școală** repartizate pe unitati de invatamant din subordinea ȘCOLII GIMNAZIALE NR.1 BALC in cadrul contractului sunt mentionate mai jos :

Luna	Nr. zile scoala	Nr. de pachete/zi	Nr. pachete/luna	total
Martie	22	341	7502	
Aprilie	15	341	5115	
Mai	20	341	6820	
Iunie	14	341	4774	
Septembrie	18	335	6030	
Octombrie	17	335	5695	
Noiembrie	20	335	6700	
Decembrie	13	335	4355	
Total	139		46991	

Valoarea maximă / beneficiar este de 16,50 lei cu TVA, respectiv 14,86 lei fara TVA, valoare ce cuprinde prețul produselor, preparării, cheltuielile de transport/distribuție și colectare și depozitare deșeuri.

Valoarea totala estimata a proiectului: este de 698.286,26 lei fără TVA, la care se adaugă TVA (TVA 11%).

I.3. Considerații generale

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

Pentru promovarea principiilor unei alimentații sanatoase și a obiectivelor de dezvoltare durabila, Programul național "Masă sănătoasă" este însoțit de masuri educative extracurriculare și extrașcolare, desfășurate independent sau integrat, în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala altfel” și „Saptamâna verde”.

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

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

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

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la

igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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 sau echivalent.

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

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar județean/al municipiului București. un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

SECȚIUNEA II **Specificații tehnice**

II.1. Durata contractului de achiziție

Contractul incepe de la data semnării contractului și a emiterii ordinului administrativ de furnizare a serviciilor, până la data de 31.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

II.2. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare. **În acest sens se va completa Formularul nr 13 - Declarație privind respectarea prevederilor legii nr. 123/2008 și ale ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025**

Conform HOTĂRĂRII nr. 573 din 13 iunie 2002 pentru aprobarea procedurilor de autorizare a funcționării comercianților, este obligatorie ca unitățile să fie autorizate sanitar-veterinar și de asemenea să fie autorizat la ONRC și codul CAEN 5621-Activități de alimentație (catering) pentru evenimente.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate 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 al 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. **Pentru îndeplinirea cerinței de a livra la domiciliu, se va completa formularul nr 12 Declarație privind livrarea mesei pentru preșcolari și elevi la domiciliu.**

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

II.3. Caracteristici generale

Se va livra

- **masă caldă: felul 2, preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la Hotărârea 1171/2025.**

II.3.1. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

Operatorul economic autorizat, unitățile autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Grupe speciale de consumatori

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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

II.3.3. Termene de consum

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.

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

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

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, 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 pastrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ.

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

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.3, ofertantul va completa formularul nr.7 - Declarație privind termenele de consum a suportului alimentar

II.3.4. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar se va face zilnic, între orele 10.00 – 11.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

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

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

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.4, ofertantul va completa formularul nr. 8 - Declarație privind respectarea condițiilor pentru transport

II.3.5. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii de Guvern nr 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa" derulat pe perioada cursurilor scolare din anul 2026, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

II.3.6. Distribuția alimentelor

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 salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.6, ofertantul va completa formularul nr. 9 Declarație privind respectarea condițiilor pentru producerea, manipularea și distribuția produselor

II.3.7 Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

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“;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.7, ofertantul va completa formularul nr. 10 Declarație privind respectarea condițiilor pentru ambalare, etichetare, marcare

II.3.8. Prevenirea risipei alimentare

Prestatorul va lua masurile necesare în vederea evitarii risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.8, ofertantul va completa formularul nr. 14 - Declarație privind prevenirea risipei alimentare

II.3.9. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.9, ofertantul va completa formularul nr. 11 - Declarație privind principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

SECȚIUNEA III Modalități de plată

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.

Instituația de învățământ împreună cu prestatorul vor pune la dispoziția autorității contractante lunar documentele de predare primire întocmite la livrarea zilnică a suportului alimentar pentru a putea efectua plata serviciilor prestate.

La solicitarea expresă a autorității contractante ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitare veterinare etc).

SECȚIUNEA IV

Modul de prezentare al propunerii tehnice

1. Propunerea tehnică se va prezenta la sediul autorității contractante
2. Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu solicitările din caietul de sarcini, acestea fiind considerate minime și obligatorii.

IV.1. Considerații la întocmirea propunerii tehnice

Suportul alimentar propus de autoritatea contractantă constă în felul 2 și are la baza variantele orientative de meniu care includ **NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevazute în anexa 2 din HG 1171/30.12.2025, redate mai jos:**

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;

Furnizorul va livra cel puțin **10 variante** de meniuri zilnice (felul 2) iar o varianata nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana. **In cadrul propunerii tehnice furnizorul va prezenta tipurile de meniu pe care le va livra in fiecare zi .**

In cadrul propunerii tehnice se va face dovada conformitatii serviciilor care urmeaza sa fie prestate, cu cerintele Caietului de sarcini. In acest scop, propunerea tehnica va contine un comentariu, articol cu articol, privind toate cerintele continute in Caietul de sarcini, prin intermediul carora ofertantul va demonstra corespondenta propunerii tehnice cu prevederile caietului de sarcini.

Nu se admite prezentarea pe post de propunere tehnica a caietului de sarcini semnat / stampilat de ofertant, iar comentariile de tipul DA/NU nu reprezinta indeplinirea cerintelor solicitate, sub sanctiunea declararii propunerii tehnice ca fiind neconforma.

Nerespectarea tuturor cerintelor tehnice minimale obligatorii sau a altor cerinte obligatorii, atrage automat declararea ofertei ca fiind neconforma in temeiul prevederilor art. 137 alin (3), lit. a) din HG 395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

Documentele propunerii tehnice trebuie redactate intr-o maniera organizata, astfel incat, in procesul de evaluare a ofertelor, sa permita identificarea facila a corespondentei informatiilor cuprinse in oferta cu cerintele caietului de sarcini.

Ofertantii si, daca este cazul, subcontractantii, au obligatia de a prezenta o Declaratie pe proprie raspundere din care sa rezulte ca la elaborarea ofertei au tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca, asa cum sunt acestea indicate la art. 51 alin (1) din Legea 98/2016. Institutiile competente de la care operatorii economici pot obtine informatii relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca sunt: Ministerul Mediului, Apelor si Padurilor, Agentia Nationala pentru Protectia Mediului, Ministerul Muncii, Familiei, Protectiei Sociale si Persoanelor Varstnice, Inspectia Muncii, Institutul National de CercetareDezvoltare pentru Protectia Muncii. Propunerea tehnica si toate documentele ofertei se vor redacta si prezenta in limba romana;

IV.2 Documente de calificare:

Se vor prezenta urmatoarele documente de calificare:

1. Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție publică. În acest sens se va prezenta Certificat constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului.

2. Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării

3. Dovada autorizării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează suportul alimentar;

4. Dovada autorizării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării (masă caldă) către unitățile școlare.

În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii contractului, se constată faptul că nu sunt respectate elementele propunerii tehnice, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul și de a solicita sistarea prestării. Ofertantii au obligația de a verifica, înainte de depunerea documentelor dacă acestea sunt lizibile. În cazul în care documentele depuse, nu sunt lizibile sau nu conțin informațiile aferente propunerii tehnice, întocmită pe baza cerințelor din caietul de sarcini, oferta va fi respinsă. Ofertantul nu are dreptul de a completa propunerea tehnică cu alte documente, după data limită de depunere a ofertelor, cu excepția situațiilor prevăzute la art. 134 alin. (7) din HG 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru orice referire la standarde sau la alte referințe de natură tehnică se va înțelege "sau echivalent".

SECȚIUNEA V

Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de ofertă

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

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.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 1 lună.

Nu se accepta 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 discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Preturile 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 eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale.

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

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

Ofertantul are obligația de a include în prețul oferit și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

SECȚIUNEA VI

Criteriul de atribuire

Autoritatea contractantă stabilește criteriul de atribuire ca fiind **cel mai bun raport calitate-preț**.

Cel mai bun raport calitate -preț

Factor de evaluare	Pondere (punctaj maxim)
1. Prețul ofertei (componenta financiară) lei fără T.V.A.	30%
2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie	40%
3. Distribuția hranei	30%
TOTAL	100%

Punctajul -P1 (30 puncte) se acorda astfel:

Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Punctajul -P2 (40 puncte) se acorda astfel:

Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Punctajul -P3 (30 puncte) se acorda astfel:

Pentru cel mai scazut dintre preturi (distributie) se acorda punctajul maxim alocat;

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, 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 dupa formula "Ptotal = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale.

Suportul alimentar pe zi, in limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție, de depozitare a acestora, precum și și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

SECȚIUNEA VII

Alte informatii

Cantitatea totală se va modifica în funcție de zilele cu activitate scolara si de numărul real de preșcolari / elevi prezenți în fiecare unitate școlară .

Notă:

- plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor / furnizarea suportului alimentar se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală;

Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona întreaga cantitate de produse contractata.

Ofertantul are obligația de a asigura, pe întreaga durată a contractului, colectarea separată, transportul și predarea către un operator autorizat a tuturor deșeurilor rezultate ca urmare a preparării, livrării și servirii mesei calde în unitățile de învățământ beneficiare, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Ofertantul va face dovada îndeplinirii acestei obligații prin prezentarea:

- fie a unui contract valabil încheiat cu un operator economic autorizat pentru colectarea deșeurilor,

- fie a unui acord/angajament al unui operator autorizat, valabil pe întreaga perioadă de derulare a contractului

Achizitorul are dreptul de a diminua si a suplimenta cantitatile de pachete in raport de numarul de scolari prezenti pe durata derularii contractului fara a modifica pretul unitar.

Ofertanții au obligația de a transmite Oferta insotita de documentele solicitate prin caietul de sarcini la sediul autoritatii contractante Comuna BALC sau pe adresa de email: achizitii@comunabalc.ro, cel tarziu pana la data de 17.02.2026 ora 12.00.

Atenție! Orice documente depuse de ofertanți care nu sunt solicitate în mod expres prin prezenta documentație de atribuire nu vor fi analizate și nu vor fi luate în considerare în cadrul procesului de evaluare a ofertelor.

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

INTOCMIT,
Ileana NANU