

Se aprobă,
Primar,
Pantelimon Gellu



CAIET DE SARCINI

Revizuit conform Decizie CNSC 567/C8/419/27.02.2026

pentru procedura de atribuire a contractului de furnizare „Servicii de catering pentru preșcolari și/sau elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Salcia, jud. Mehedinți, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026”

CAPITOLUL I: INFORMAȚII GENERALE

1.1. Autoritatea contractantă: COMUNA SALCIA

Adresa: Comuna Salcia, județul Mehedinți

Telefon: 0786024696; 0786024702

E-mail: comunasalcia_mh@yahoo.ro

Cod fiscal: 4550961

1.2. Obiectul contractului

Obiectul prezentului caiet de sarcini îl constituie contractarea de servicii pentru livrarea de suport alimentar, sub formă de masă caldă în regim de catering, conform art. 3 alin. (1) lit. b, pentru beneficiarii programului "Masa Sănătoasă", instituit prin Hotărârea nr. 1171/2025, în limita sumei care se va aloca în Legea bugetului de stat pe anul 2026 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".

1.3. Valoarea estimată a contractului

Valoarea totală estimată a contractului este de: **424.710 lei, TVA inclus**

Valoarea a fost determinată prin înmulțirea numărului total de porții estimate pentru anul 2026 (25.740 porții) cu valoarea maximă de 16,50 lei/porție, **raportat la numărul de beneficiari estimați pentru anul 2026 conform Ordinului MEC nr. 7.111/422/2025** și la numărul total de zile de curs până la 31.12.2026.

Se acceptă posibilitatea ajustării prețului unitar/porție, exclusiv la solicitarea prestatorului, în limitele și condițiile prevăzute de legislația în vigoare, în situația în care valoarea/porție stabilită în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă” este modificată prin act normativ.

Ajustarea se va realiza numai în măsura în care actul normativ prevede o nouă valoare/porție, iar solicitarea prestatorului este justificată în mod corespunzător. Ajustarea reprezintă o aliniere necesară la condițiile economice impuse la nivel național și nu generează în niciun caz costuri suplimentare pentru bugetul local.

Orice ajustare aprobată nu poate conduce la creșterea profitului prestatorului și nu poate depăși valoarea/porție stabilită prin actul normativ aplicabil.

1.4. Clauză suspensivă privind intrarea în vigoare a contractului

Procedura de atribuire și contractul ce urmează a fi încheiat sunt supuse unei clauze suspensive, în sensul art. 2 alin. (1) pct. 44 din Legea nr. 500/2002 privind finanțele publice.

Intrarea în vigoare a contractului este condiționată de alocarea creditelor bugetare necesare finanțării Programului Național „Masă Sănătoasă” prin Legea bugetului de stat pe anul 2026.

În situația în care, prin Legea bugetului de stat pe anul 2026, nu se aprobă sumele necesare sau acestea sunt inferioare valorii estimate, autoritatea contractantă fie nu va încheia contractul, fie va reduce corespunzător valoarea contractului, în limita creditelor aprobate, fără ca operatorul economic să poată formula pretenții financiare, despăgubiri sau alte solicitări.

Operatorul economic declară, prin depunerea ofertei, că acceptă integral prezenta clauză suspensivă, aceasta făcând parte integrantă din documentația de atribuire și din contract.

În cazul în care, ulterior atribuirii, se constată că nu au fost aprobate creditele bugetare, autoritatea contractantă are dreptul de a anula procedura sau de a nu semna contractul, fără nicio obligație față de ofertantul declarat câștigător.

1.5. Durata contractului

Contractul se derulează de la data semnării până la **31.12.2026**. Suportul alimentar se acordă pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare. Durata contractului poate fi prelungită pentru o perioadă succesivă de maxim 3 ani, prin acte adiționale, sub rezerva menținerii PNMS.

1.6. Strategia de contractare

Tipul contractului: Contract de **servicii sociale**, conform Anexei nr. 2 la Legea nr. 98/2016.

Procedura aplicată: **Procedură proprie**, conform art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 din Legea nr. 98/2016.

Criteriul de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț;**

Surse de finanțare: Bugetul de stat -sume defalcate din TVA – indicator 11.02.02;

CAPITOLUL II: SPECIFICAȚII TEHNICE

2.1. Cerințe generale

Masa caldă trebuie preparată în unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, conform:

- H.G. nr. 1171/2025 - NORMELOR MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform Anexei 2 la Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinului nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

2.3. Specificații tehnice detaliate – se vor menține integral specificațiile tehnice din Anexa nr. 2 și nr. 3 la H.G. nr. 1171/2025

1. Caracteristici generale

Se va furniza masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre; + se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata

transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

1.2. 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.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor. Aceasta defalcare a costurilor va fi făcută în formularul de ofertă tehnică prin indicarea **procentelor (%)** aferente fiecărei categorii de cost, iar în formularul de ofertă financiară prin indicarea **valorilor în lei**, defalcate pe aceleași categorii, **în strictă corelare** cu procentele declarate în oferta tehnică. Orice necorelare între defalcarea procentuală din oferta tehnică și defalcarea valorică din oferta financiară va conduce la descalificarea ofertei ca neconformă, nefiind interpretată ca eroare materială..

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

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

3. Grupe speciale de consumatori

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. La momentul publicării anunțului, nu au fost depuse cereri privind meniuri adaptate medical sau religioase

4. 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 va fi 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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Testarea produselor alimentare

Ori de câte ori solicita AC, produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului [nr. 355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. 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: pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) [nr. 1.169/2011](#) privind informarea consumatorilor și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului [nr. 92/2021](#) privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea [nr. 17/2023](#), cu modificările și completările ulterioare.

CAPITOLUL III – CONDIȚII DE PARTICIPARE

3.1. Criterii de calificare

3.1.1. Situația personală

- Declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în situațiile de excludere prevăzute de legislația privind achizițiile publice;
- Certificate fiscale care să ateste lipsa datoriilor față de bugetul de stat și bugetul local (în valabilitate);

- Cazier judiciar administrator + cazier judiciar operator economic (în valabilitate);
- Cazier fiscal operator economic (în valabilitate);

3.1.2. Capacitatea profesională

-certificat de înregistrare eliberat de Oficiul Național al Registrului Comertului.

Ofertantul trebuie să fie legal constituit, să nu se afle în nici o situație de anulare a constituirii sale, să aibă dreptul de a desfășura activitatea respectivă, iar activitatea să-i fie autorizată de autoritățile competente.

-certificatul constatator extins, emis de Oficiul Național al Registrului Comertului, din care să rezulte că operatorul economic este legal constituit; domeniul de activitate al ofertantului corespunde obiectului principal al procedurii, iar acesta este autorizat în conformitate cu art. 15 din Legea nr. 359/2004, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea, certificatul trebuie să conțină referințe cuprivire la persoane fizice aflate la conducerea operatorului economic. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale și actuale la data limită de depunere a ofertelor.

-certificat de atestare fiscală cu situația obligațiilor de plată către bugetul general consolidat, eliberat de ANAF, și certificat de **atestare fiscală** privind situația obligațiilor de plată către bugetul local, din cauză a sărăciei sau a lipsă datoriei restante la momentul prezentării acestora; Din documentele edificatoare prezentate trebuie să rezulte sărăcia sau lipsa datoriei restante la momentul prezentării acestora.

- ofertantul trebuie să pună în aplicare, să implementeze și să mențină o procedură sau procedură permanentă bazată pe principiile HACCP (ISO 22000)

-declarație pe propria răspundere, sub sancțiunea falsului în declarații, conform căreia înșisumăcănu se află în conflict de interese, așa cum este acesta definit de dispozițiile legale în vigoare.

Persoanele cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante și cu funcții de decizie în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, sunt:

1. PANTELIMON GELU - Primar
2. PISTOL ALEXANDRU - Viceprimar
3. MORARIU ALIN - Secretar
4. STELEA MARIA - Viza CFP
5. SIMINICĂ AURELIA SIMONA - Responsabil Achiziții Publice
6. PĂTRĂȘCUȚĂ LAURENȚIU MIȘU - Consilier
7. STOIAN VIOREL - Consilier
8. ODOR ROMU - Consilier
9. SIMINICĂ NICOLAE - Consilier
10. ILIESCU NICOLAE - Consilier
11. COCOANĂ GEORGE - Consilier
12. RĂDUȚ EDUARD ROMICĂ - Consilier
13. SAVA ADEL - Consilier
14. PĂDUREANU OPRICĂ - Consilier
15. COCOANĂ CONSTANTIN - Consilier
16. BĂDIȚA MARIAN - Consilier

3.1.3. Capacitatea economică

Ofertanții trebuie să demonstreze că au realizat o cifră de afaceri anuală cel puțin egală cu valoarea contractului, pentru fiecare din ultimele trei exerciții financiare disponibile.

Dacă pentru anul 2025 nu a fost încheiat bilanțul, se va depune bilanțul lunii decembrie 2025.

3.1.4. Capacitatea tehnică minimă pentru ducerea la îndeplinire a contractului:

a) Capacitate de producție

Ofertantul trebuie să demonstreze că deține echipamente și instalații care permit:

- producerea a minimum 200 porții de masă caldă pe zi, în condiții de siguranță alimentară;
- asigurarea unui flux tehnologic complet (recepție materii prime – depozitare – preparare – ambalare – livrare);

Dovada se face prin:

- fișa cont obiecte de inventar + fișă cont mijloace fixe/echipamente
- fișe tehnice ale echipamentelor,

b) Dotări minime obligatorii

Ofertantul trebuie să dețină:

- echipamente de gătit care să permită prepararea simultană a minimum 50 porții/șarjă (ex.: plite, cuptoare, mașini de gătit);
- spațiu frigorific cu capacitate de minimum 50 mc pentru materii prime și produse finite;
- sistem de spălare a vaselor adecvat volumului de producție;
- sistem de evacuare/epurare a apelor uzate, conform HG 188/2002 (separator de grăsimi sau echivalent);

Se vor depune documentele contabile (facturi achiziție/fișă mijloacelor fixe și a obiectelor de inventar)

c) Mijloace de transport autorizate

Ofertantul trebuie să dețină:

- minimum 1 autovehicul autorizat DSVSA.

d) Personal minim necesar pentru îndeplinirea contractului

Ofertantul trebuie să demonstreze că dispune de personal suficient și calificat pentru a asigura prepararea, ambalarea și livrarea numărului de porții prevăzut în caietul de sarcini.

Personalul trebuie să includă, în mod cumulativ:

- personal calificat pentru gătitul hranei, verificare documente, temperaturi, integritate, rețete, coordonare
- personal pentru suport preparare, pregătire materii prime
- personal pentru manipularea și ambalarea produselor alimentare
- personal pentru spălarea și igienizarea ustensilelor și spațiilor
- personal pentru transportul produselor alimentare

Ofertantul trebuie să demonstreze că dispune de minimum 5 angajați permanenți implicați direct în procesul de producție și livrare (coordonare, verificare documente, temperaturi, integritate materii prime, pregătire materii prime, gătit, manipulare/ambalare, igienizare, transport), indiferent de structura internă a funcțiilor, cu respectarea legislației sanitar-veterinare, a normelor HACCP și a legislației muncii din România.

Dovada se va face prin prezentarea minim a următoarelor documente: raportul REGES la zi, a diplomele privind calificarea, diplomele de absolvire a cursului de igienă și a fișelor de post.

Numărul minim de angajați solicitat a fost stabilit raportat la rolurile care trebuie acoperite în fluxul tehnologic și pentru a respecta HACCP.

Astfel, pentru 200 porții/zi, fluxul complet presupune:

1. Recepție + depozitare materii prime
– verificare documente, temperaturi, integritate.
2. Preparare termică
– gătit efectivă, control temperaturi, rețete.

3. Porționare + ambalare
– cântărire, ambalare, etichetare, termoporturi.
4. Transport
– încărcare, livrare, predare.
5. Igienizare
– vase, ustensile, suprafețe, spații.
6. Documente HACCP
– fișe temperaturi, monitorizări, trasabilitate.

Aceste roluri pot fi cumulate, dar nu până la punctul în care se compromite siguranța alimentară.

Așadar, pentru 200 porții/zi structura minimă de personal a fost gândită astfel:

- 1 angajat pentru pregătire materii prime, suport gătire
- 1 angajat pentru preparare, gătire, control puncte critice + monitorizări + coordonare
- 1 angajat pentru porționare, ambalare, etichetare
- 1 angajat pentru igienizare – flux murdar separat, cerință HACCP - procesul de igienizare este obligatoriu și nu poate fi cumulat cu gătitul
- 1 angajat care va livra porțiile la beneficiari direcți.

*De menționat că în această formula minimă nu au fost introduși înlocuitori pentru perioadele în care oricare dintre angajații direct implicați în proces nu sunt prezenți (concediu de odihnă, concediu medical, alte situații), însă este în sarcina ofertanților să asigure continuitatea activității.

Făcând un calcul estimat al cheltuielilor de personal, avem următoarele variante:

1. considerând că ofertantul nu mai are alte contracte și altă activitate, iar personalul este angajat cu normă întreagă și este folosit exclusiv pentru contractul care face obiectul acestei proceduri, pentru perioada martie – decembrie 2026 (luni întregi – **INCLUSIV** perioadele de vacanțe, în care, de fapt, nu se livrează) reiese un cost total de **215.340 lei**, după următorul calcul:

Luna / an 2026			
martie	4,134	5	20,670
aprilie	4,134	5	20,670
mai	4,134	5	20,670
iunie	4,134	5	20,670
iulie	4,422	5	22,110
august	4,422	5	22,110
septembrie	4,422	5	22,110
octombrie	4,422	5	22,110
noiembrie	4,422	5	22,110
decembrie	4,422	5	22,110
TOTAL cheltuieli de personal			215,340

**a fost luat în calcul inclusiv contribuția asiguratorie de muncă și majorarea salariului minim brut începând cu luna iulie 2026.*

2. considerând că ofertantul nu mai are alte contracte și altă activitate, iar personalul este angajat cu normă întreagă și este folosit exclusiv pentru contractul care face obiectul acestei proceduri, pentru perioada martie – decembrie 2026 (luni întregi – **FĂRĂ** perioadele de vacanțe, în care, de fapt, nu se livrează) reiese un cost total de **171.120 lei**, după următorul calcul:

Luna / an 2026			
martie	4,134	5	20,670
aprilie	4,134	5	20,670
mai	4,134	5	20,670
iunie	4,134	5	20,670
iulie	0	5	0
august	0	5	0
septembrie	4,422	5	22,110
octombrie	4,422	5	22,110
noiembrie	4,422	5	22,110
decembrie	4,422	5	22,110
TOTAL cheltuieli de personal			171,120

**a fost luat în calcul inclusiv contribuția asiguratorie de muncă și majorarea salariului minim brut începând cu luna iulie 2026.*

3. considerând că ofertantul nu mai are alte contracte și altă activitate, iar personalul este angajat cu normă parțială și este folosit exclusiv pentru contractul care face obiectul acestei proceduri – variantă oportună, având în vedere că activitatea se desfășoară în prima parte a zilei, pentru perioada martie – decembrie 2026 (luni întregi – **INCLUSIV** perioadele de vacanțe, în care, de fapt, nu se livrează) reiese un cost total de **149.890 lei**, după următorul calcul:

Luna / an 2026			
martie	2,810	5	14,050
aprilie	2,810	5	14,050
mai	2,810	5	14,050
iunie	2,810	5	14,050
iulie	3,123	5	15,615
august	3,123	5	15,615
septembrie	3,123	5	15,615
octombrie	3,123	5	15,615
noiembrie	3,123	5	15,615
decembrie	3,123	5	15,615
TOTAL cheltuieli de personal			149,890

**a fost luat în calcul inclusiv contribuția asiguratorie de muncă și majorarea salariului minim brut începând cu luna iulie 2026.*

4. considerând că ofertantul nu mai are alte contracte și altă activitate, iar personalul este angajat cu normă parțială și este folosit exclusiv pentru contractul care face obiectul acestei proceduri – variantă oportună, având în vedere că activitatea se desfășoară în prima parte a zilei, pentru perioada martie – decembrie 2026 (luni întregi – **FĂRĂ** perioadele de vacanțe, în care, de fapt, nu se livrează) reiese un cost total de **118.660 lei**, după următorul calcul:

Luna / an 2026			

martie	2,810	5	14,050
aprilie	2,810	5	14,050
mai	2,810	5	14,050
iunie	2,810	5	14,050
iulie	3,123		0
august	3,123		0
septembrie	3,123	5	15,615
octombrie	3,123	5	15,615
noiembrie	3,123	5	15,615
decembrie	3,123	5	15,615
TOTALcheltuieli de personal			118,660

**a fost luat în calcul inclusiv contribuția asiguratorie de muncă și majorarea salariului minim brut începând cu luna iulie 2026.*

Având în vedere cele patru scenarii prezentate anterior, indiferent care dintre acestea reflectă situația reală a ofertantului, rezultă că nivelul cheltuielilor de personal este semnificativ sub valoarea contractului. Această concluzie se menține în toate variantele analizate, în ipoteza în care ofertantul nu desfășoară nicio altă activitate și nu derulează alte contracte în afara celui ce face obiectul procedurii.

e) certificate ISO:

Ofertantul va prezenta documente care să demonstreze implementarea unor măsuri de management al calității și al mediului, relevante pentru obiectul contractului. În acest sens, autoritatea contractantă acceptă, fără a se limita la acestea, următoarele certificate sau documente echivalente:

ISO 22000 / HACCP – Siguranța alimentelor;

ISO 14001 (din familia ISO 14000) – Sistem de management de mediu;

În conformitate cu art. 196 din Legea nr. 98/2016, sunt acceptate și alte dovezi echivalente, emise de organisme recunoscute, care demonstrează implementarea unor măsuri de management al mediului.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica, în orice moment al procedurii de atribuire sau al derulării contractului, veridicitatea informațiilor declarate de operatorul economic cu privire la capacitatea tehnică și profesională prin solicitarea de documente suplimentare.

Orice neconcordanță între informațiile declarate și situația reală constatată de autoritatea contractantă va conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Cerințele de mai sus sunt stabilite cu respectarea prevederilor legislației privind achizițiile publice, pentru verificarea informațiilor prezentate de ofertanți și precum și necesitatea asigurării continuității prestării serviciilor prestate de operatorul economic câștigător și obligația autorității contractante de a verifica capacitatea tehnică reală a ofertanților.

3.2. Modul de prezentare a ofertei

3.2.1. Oferta tehnică

a) Descrierea meniurilor

Ofertantul va prezenta o descriere detaliată a meniurilor propuse, incluzând:

- gramajele ingredientelor principale;
- modul de preparare (pe scurt: la gratar, fiert, la abur etc);
- respectarea cerințelor nutriționale specifice beneficiarilor direcți (elevi gimnaziu și preșcolari) – orice meniu prezentat se va face în conformitate cu Ordinul nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar și cu

anexele la acest ordin.

b) Cinci variante de meniu + fișe nutriționale

Ofertantul va prezenta **minimum 5 variante de meniu complete**, fiecare conținând:

- felul principal, garnitură, salată, desert (după caz);
- fișa nutrițională aferentă fiecărui meniu, cu indicarea:
 - valorii energetice (kcal),
 - proteinelor,
 - lipidelor,
 - glucidelor,

c) Defalcare procentuală a costurilor

Ofertantul va prezenta structura costurilor aferente unei porții, exprimată procentual, astfel:

- **materie primă – minimum 50% din costul total al porției** (se va indica procentul exact – doar procent)
- **costuri de preparare** (manoperă, utilități, consumabile)
- **costuri de distribuție** (transport, ambalare, manipulare)

Defalcarea trebuie să fie clară, justificată și să reflecte realitatea economică a serviciului prestat.

d) Grafic de livrare

Ofertantul va prezenta un grafic al livrărilor, care va include:

- timpul estimat de transport/rută dus;
- zilele săptămânii de livrare

e) Declarație de conformitate

Ofertantul va depune o declarație pe propria răspundere privind:

- respectarea legislației sanitar-veterinare și de siguranță alimentară;
- conformitatea meniurilor cu cerințele beneficiarului;
- utilizarea ingredientelor conforme și sigure;
- respectarea normelor HACCP.

3.2.2. Oferta financiară

Oferta financiară trebuie prezentată distinct de oferta tehnică și va conține toate elementele necesare pentru evaluarea prețului:

a) Preț unitar cu TVA/porție

Ofertantul va indica prețul unitar al unei porții, exprimat în lei, prețul va include TVA,

b) Valoarea totală cu TVA

Se va prezenta valoarea totală a serviciilor oferite, numărul total estimat de porții, valoarea totală cu TVA inclus.

Ofertantul va include un tabel centralizator care să cuprindă:

- preț unitar/porție,
- număr total estimat de porții,
- valoare totală fără TVA,
- valoare TVA,
- valoare totală cu TVA.

Centralizatorul trebuie să fie clar, lizibil și să permită verificarea ușoară a calculelor.

c) Evidențierea distinctă a TVA

În cadrul ofertei financiare, ofertantul va prezenta explicit **valoarea totală a ofertei, valoarea TVA aferentă**. Formularea recomandată: „*Valoare totală oferită: lei, din care TVA: lei.*”

Această evidențiere este obligatorie pentru transparență și verificare.

Lipsa formularului de ofertă sau a centralizatorului de prețuri va conduce la respingerea operatorului economic din procedură.

Prețul cuprins în formularul de ofertă va fi prețul oferit pentru cantitatea maximă solicitată în caietul de sarcini pentru întreg contractul de prestatie servicii.

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 fiind acceptabile. 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 contractului, nivelul de salarizare al forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului și 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.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

*****Prestatori în platitori de TVA vor menționa explicit acest lucru!**

CAPITOLUL IV – CRITERIUL DE ATRIBUIRE

CRITERIUL DE ATRIBUIRE – varianta revizuită

Cel mai bun raport calitate-preț, se va analiza raportat la:

1. Preț – 40%

Se evaluează **prețul unitar/porție**, cu TVA inclus. Punctajul se acordă proporțional, după formula:

$$P_{\text{ofertă}} = \frac{Preț_{\text{minim}}}{Preț_{\text{ofertă}}} \times 40$$

Oferta cu prețul cel mai mic primește punctajul maxim (40 puncte).

Celelalte oferte primesc punctaj proporțional.

Punctaj maxim: **40 puncte**

2. Continuitatea și organizarea operațională – 20%

Acest factor evaluează modul în care ofertantul asigură continuitatea prestării serviciilor, calitatea fluxului tehnologic și capacitatea de a preveni întreruperile în furnizarea mesei calde.

Plan de continuitate operațională – 20 puncte

Se punctează existența unui plan documentat care descrie:

- proceduri documentate pentru gestionarea avariilor echipamentelor critice,
- **proceduri documentate pentru gestionarea întreruperilor utilităților esențiale;**
- măsuri clare de asigurare a continuității preparării și livrării porțiilor pentru fiecare tip de incident;
- timpii de reacție și responsabilitățile nominalizate pentru fiecare tip de incident.

Punctaj:

- Plan complet, detaliat și aplicabil: 20 pct
- Plan parțial, cu elemente incomplete: 10 pct

- Lipsă plan: 0 pct

3. Frecvența procedurilor de igienizare a echipamentelor (40%)

Pentru a asigura o calitate a serviciilor de preparare și livrare a mesei calde, ofertanții pot obține punctaj suplimentar dacă demonstrează că dispun de personal permanent implicat direct în procesul de producție și distribuție, peste minimumul solicitat la calificare.

Punctaj:

Igienizare completă după fiecare ciclu de producție + responsabilități nominalizate → 40 puncte

Igienizare zilnică → 30 puncte

Igienizare la două zile → 20 puncte

Igienizare săptămânală → 0 puncte

Documente:

- plan de igienizare,
- fișe de monitorizare.

Punctaj maxim: **40 puncte**

CAPITOLUL V – ALTE INFORMAȚII

5.1. Ajustarea prețului

Prețul contractului poate fi ajustat doar în cazurile și condițiile prevăzute de legislația în vigoare, prin act adițional semnat de ambele părți.

5.2. Condiții de plată

Maxim 30 zile de la recepție.

CAPITOLUL VI – DISPOZIȚII FINALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire pentru achiziția serviciilor de asigurare hrană / masă caldă în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”.

Ofertanții trebuie să transmită oferta completă pentru toate activitățile care fac obiectul acestui contract. Nu vor fi acceptate ofertele care vor prezenta activități incomplete. Orice necorelare, omisiune sau neconformitate constatată în privința documentelor ofertei, în raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislației în vigoare, poate conduce la respingerea ofertei.

Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările din caietul de sarcini vor fi considerate neconforme.

Ofertele se vor depune la sediul autorității contractante din comuna Salcia, județul Mehedinți în plic închis, sigilat, pe care va fi scrisă denumirea ofertantului și sintagma A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE ... data și ora deschiderii ofertei indicată în anunț.

Note:

În cazul în care în cuprinsul caietului de sarcini se regăsesc definiții tehnice care indică o anumită sursă, procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, acestea vor fi interpretate prin adăugarea termenilor „sau echivalent”. Toate referirile la diplome/atestate, legitimații, etc., se vor citi cu mențiunea „sau echivalent”. Standardele, normativele și alte prescripții trebuie respectate pe tot parcursul nivelului Uniunii Europene.

Lipsa oricărei descrieri de mai sus sau descrierea incompletă are ca efect respingerea ofertei ca neconformă. Nu este permisă completarea ulterioară a propunerii tehnice cu noi documente/informații, neprezentarea propunerii tehnice în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini și documentația de atribuire va conduce la descalificarea ofertantului, iar eventualele solicitări de clarificări vor viza doar aspect de formă sau de confirmare a informațiilor/documentelor deja prezentate.

Întocmit,

Consilier cu atribuții achiziții publice
SIMINICĂ AURELIA SIMONA

