

## CAIET DE SARCINI

privind procedura de achiziție proprie pentru atribuirea contractului de servicii de catering pentru Școala Gimnazială Constantin Teodorescu Șoldanu, pentru anul calendaristic 2025

### I. PREAMBUL

În temeiul:

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare,
- Hotărârii Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice,
- Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat,
- Hotărârii Guvernului nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat,
- Procedura proprie a Comunei Șoldanu pentru achizițiile publice de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, aprobată prin Hotărârea Consiliului Local al Comunei Șoldanu nr. 10 din 03.03.2025 privind stabilirea unor măsuri pentru aplicarea Programului național „Masa sănătoasă” la Comuna Șoldanu în anul fiscal 2025.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli, Cod CPV 55524000-9.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate elaborata în conformitate cu:

- prevederile art. 2 alin. (2), art. 7 alin. (1) lit. d), art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- prevederile Hotărârii Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

### II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea de *Servicii de catering pentru școli, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii structurilor școlare coordonate de Școala Gimnazială Constantin Teodorescu Șoldanu*, pentru anul calendaristic 2025, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile unităților de învățământ din

cadrul Școlii Gimnaziale Constantin Teodorescu Șoldanu, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Guvernului nr. 105/2022.

### III. CONSIDERAȚII GENERALE:

#### DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru **structurile școlare arondate Comunei Șoldanu, Județul Călărași, respectiv Școala Gimnazială Constantin Teodorescu Șoldanu** pentru perioada **anului 2025**, în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 – *Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* și Anexa nr. 3 – *Specificatii tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii* din prevederile Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național Masa sănătoasă în anul 2025.

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea sctructura școlară din Comuna Șoldanu, o data pe zi, de luni până vineri, respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	TERMEN PRESTARI SERVICII
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Zilnic, între orele 8:30 – 9:30, se va livra pachetul alimentar din ziua respectiva pentru elevii din preșcolar și ciclul primar, iar între orele 12:30 și 13:30 pentru ciclul gimnazial.

**Perioada de implementare:** de la prima zi lucrătoare ulterioară datei semnării contractului de servicii până în data de 31.12.2025, inclusiv.

Autoritatea contractantă are dreptul de a prelungi durata contractelor de furnizare sau de servicii cu caracter de regularitate, încheiate în anul precedent și a căror durată normală de îndeplinire expiră la data de 31 decembrie, dacă se îndeplinesc, în mod cumulativ, următoarele condiții:

a) în documentația de atribuire, elaborată cu ocazia atribuirii contractului inițial, s-au prevăzut posibilitatea de suplimentare a cantităților de produse și servicii deja achiziționate, precum și nivelul maxim până la care va fi posibilă o astfel de suplimentare;

b) în documentația de atribuire, precum și în contract este prevăzută în mod explicit o clauză prin care dreptul autorității contractante de a opta pentru suplimentarea cantităților de produse sau de servicii este condiționat de existența resurselor financiare alocate cu această destinație;

c) valoarea estimată a contractului inițial s-a determinat prin luarea în considerare a variantei în care autoritatea contractantă optează pentru suplimentarea la nivelul maxim prevăzut a cantităților de produse sau servicii;

d) prelungirea contractului inițial nu poate depăși o durată de 4 luni de la data expirării duratei inițiale de îndeplinire a acestuia.

După modificarea contractului în sensul alin. (1), în termen de 30 de zile, autoritatea contractantă are obligația publicării anunțului privind modificarea contractului prin intermediul SEAP.

**TOTAL: 380 preșcolari și școlari, distribuiți în structura școlară astfel:**

- a) Școala Gimnazială Constantin Teodorescu Șoldanu: 282 școlari, cu două cicluri orare: primar, 144 elevi, între orele 8:00 și 12:00 și gimnazial, 138 elevi, între orele 12:00 și 17:00.
- b) Școala Primară nr. 1 Negoești: 44 școlari,
- c) Grădinița cu program normal nr. 1 Șoldanu: 38 preșcolari,
- d) Grădinița cu program normal nr. 2 Negoești: 16 preșcolari.

**134 zile x 380 elevi = 50920 pachete alimentare**

**50920 pachete alimentare X 13,76 lei fără TVA = 700.733,94 lei fără TVA, respectiv 763.800,00 lei cu TVA inclus**

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 13,76 lei fara TVA pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a realiza un aport nutrițional adecvat, **oferanții vor defalca prețul per porție pe următoarele categorii:**

- a) Materie primă;**
- b) Prepararea hranei;**
- c) Distribuție.**

Având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, în cadrul **structurii școlare arondate Comunei Șoldanu, Județul Călărași** pentru perioada anului 2025 și necesitatea aprobării tipului de suport alimentar diferențiat conform prevederilor art. 3 alin. (2) din Hotărârea Guvernului nr. 23/2025, Consiliul Local al Comunei Șoldanu a aprobat prin Hotărârea nr. 8 din 17 februarie 2025 ca suportul alimentar pentru masa sănătoasă, să fie livrat astfel:

- a) masă caldă, în regim catering, 3 zile pe săptămână, fără ciorbe și supe;
- b) pachet alimentar, 2 zile pe săptămână sau în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde în regim de catering.

Pachetul alimentar va fi livrat în variantele orientative de meniu, care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în anexa nr. 2 și anexa nr. 3 din Hotărârea Guvernului nr. 23/2025, redate mai jos:

**Anexa nr. 2:**

**Variante orientative de meniu – pot fi diversificate cu respectarea normelor minime obligatori descrise 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;
20. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;

21. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

**Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:**

1. 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 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 gătire nu se prăjește, ci se înabuşă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a 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.

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în cadrul acestui caiet de sarcini.

Pachet alimentar compus din:

<b>Ingredient</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Procent din greutatea totala a pachetului</b>
Produse de panificatie (paine feliata sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte	40 g	Maxim 25%
Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similar)	40 g	Maxim 25%
Fruct – la alegere: mar, portocale, banana, mandarine/clementine, etc		

**NOTĂ:**

**Prestatorul trebuie să livreze tipul de meniu diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive.**

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

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

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

### **Anexa nr.3:**

#### **SPECIFICAȚII TEHNICE**

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

##### **Specificații tehnice:**

#### **1. Caracteristici generale**

Se vor furniza:

a) masa caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 de mai sus;

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt 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.

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:

a) contractele de furnizare: valoare produse 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;

b) contractele de servicii: 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.

#### **2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masa 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. Furnizorul/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. Calitatea produselor

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

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.

### 4. Siguranța și perisabilitate microbiologică

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 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. 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.

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 fișa de aptitudini 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:

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 masa caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

#### **IV. CALITATEA PRODUSELOR**

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi, trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pasta opărită - cașcaval.

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

#### **V. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ**

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de 24 de ore pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.

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

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT". În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul

stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

## **VI. CONDIȚII PENTRU TRASPORT ȘI DISTRIBUȚIE**

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

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Sandviciurile să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

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

## **VII. METODE DE TESTARE SI CONTROL**

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 97/2018 se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 ore de la data prelevării în recipient corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

## **VIII. DISTRIBUTIA ALIMENTELOR**

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, 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, 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 prestatorului care distribuie pachetele alimentare 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.

Livrările zilnice se vor face pe bază de comandă emisă de unitatea școlară.

Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va realiza de către autoritatea contractantă, la începutul zilei pentru ziua curentă până la ora 8:30.

În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comanda transmisă în ziua anterioară.

În situația în care autoritatea contractantă nu dorește pachete alimentare pentru o anumită zi, va transmite ofertantului acest aspect cu cel puțin o zi înainte.

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a comanda pachete alimentare în funcție de necesități, astfel încât furnizarea de pachete alimentare să se adapteze cantitativ la numărul de copii prezenți la cursuri.

## IX. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) Denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată, etc;
- b) Lista ingredientelor;
- c) Substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval x%, etc;
- e) Cantitatea netă
- f) Data limită de consum, sub forma: "Expiră la data de..." cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) Condiții de depozitare;
- h) Denumirea și adresa responsabilului cu informarea consumatorilor;
- i) O declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetic KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- j) mențiunile privind lotul: în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- k) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- l) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

## X. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile din Caietul de sarcini și Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național Masa sănătoasă în anul 2025. Dacă se constată neconcordanțe între Caietul de sarcini și Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 prevalează prevederile hotărârii guvernului.

2. Propunerea tehnică va fi prezentă în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de sarcini.

3. Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii se vor respecta obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii prevăzute de Codul muncii, Legea 319/2006 și HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul [www.inspectmun.ro/legislatie](http://www.inspectmun.ro/legislatie)

4. În situația în care un ofertant nu depune o propunere tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

5. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

6. Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a Caietului de sarcini) prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea „sau echivalent”.

7. Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Modalitate de îndeplinire: se vor completa formularele corespunzătoare.

Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Modalitatea de îndeplinire: se va prezenta declarația privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

8. Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii, precum faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va prezenta Certificatul constatator emis de ORC, sau, în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență.

9. Ofertantul trebuie să aibă capacitatea de îndeplinire a contractului din punct de vedere financiar, pe care trebuie să-l susțină până la momentul în care plata poate fi efectuată din sursele bugetare constituite conform Hotărârii Guvernului nr. 80/2025. Operatorul economic va prezenta Certificat constatator privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat, bugetul local, bugetul de stat, etc, la momentul prezentării.

## **XI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE**

1. 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.

2. Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la punctele de livrare ale beneficiarului.

3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, de minim 30 zile. Nu se acceptă oferte alternative. Orice ofertă care nu respectă în totalitate specificațiile tehnico-economice din caietul de sarcini se consideră ofertă alternativă.

4. 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.
5. În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.
6. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.
7. 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.

## **XII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI**

Ofertele trebuie să fie depuse folosind sistemul de plic, adică un pachet sau un plic exterior sigilat și netransparent care să conțină 3 plicuri în interior, marcate corespunzător: „Documente de calificare”, „Propunerea Tehnică” și „Propunerea financiară”.

Plicul exterior va conține, separate, pe lângă aceste 3 plicuri și Împuternicirea pentru persoana autorizată care va depune oferta, dacă este cazul.

Oferta va conține în mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.

Pe plicul/pachetul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa sediului Autorității Contractante: Comuna Șoldanu, Strada Șoseaua Olteniței, nr. 70, localitatea Șoldanu, Județul Calarasi;
- Numele evenimentului pentru care se depune oferta: **„Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Constantin Teodorescu Șoldanu, pentru anul calendaristic 2025”**, cu mențiunea: **„A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor: 06.03.2025, ora 10:30”**.

Autoritatea Contractantă nu își asumă nici o responsabilitate în cazul în care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: sediul Primăriei Comunei Șoldanu, Comuna Șoldanu, Șoseaua Olteniței, nr. 70, localitatea Șoldanu, Județul Călărași, Compartiment Stare civilă și Registrul general.

Operatorul economic ofertant trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă la sediul Autorității Contractante numai până la data și ora limită de depunere a ofertelor, așa cum va fi aceasta evidențiată în anunțul de participare.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea mai sus precizată sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere se returnează nedeschise.

Nu se acceptă oferte nesemnate.

Documentele însoțitoare sunt:

- Scrisoare de înaintare;
- Împuternicire + copie Carte de identitate a împuternicitului

În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens, documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data și ora limită stabilite pentru depunerea ofertei și numai printr-o solicitare scrisă în acest sens și depusă la Autoritatea contractante.

### **Atenție:**

**Solicităm operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare și din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil conform opisului.**

Ofertanții au obligația de a analiza documentația de atribuire și de a transmite oferta conform tuturor instrucțiunilor, formularelor, prevederilor contractuale și caietului de sarcini conținute în această documentație.

### **XIII. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ**

- Echipamentele cu care prestatorul va presta serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare.
- Ofertantul să dețină document de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.
- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsurat și control utilizate.
- Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestației (minim 1 bucatar calificat).
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al Autorității contractante.
- În situația în care personalul prestatorului uzează de dreptul la grevă, acesta trebuie să respecte graficul de livrare stabilit.
- Vehiculele de transport trebuie să fie autorizate de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambalate, împachetate, cu și fără regim termic.
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractante, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei și Declarațiile de conformitate și Specificațiile tehnice de la producători.
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractante lunar, buletin de analiză pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol.
- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților Autorității contractante din compartimentul Asistență socială, ori de câte ori se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces-verbal de constatare.

### **XIV. CRITERII DE ATRIBUIRE – CEL MAI BUN RAPORT CALITATE – PREȚ**

#### **1. PREȚUL OFERTEI – 50 puncte**

Se va utiliza ca factor de evaluare prețul total oferat

Algoritm de calcul:

- a) pentru oferta cu cel mai mic preț total oferat se acordă punctajul maxim: 50 puncte,
- b) pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$$P_{1n} = P_{Um} / P_{Un} \times 50 \text{ puncte}$$

Unde:

- $P_{1n}$  este punctajul acordat pentru ofertele cu preț unitar diferit de cel mai mic preț unitar oferat,
- $P_{Um}$  este prețul unitar cel mai mic oferat pentru servicii,
- $P_{Un}$  este prețul unitar oferat n.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a realiza un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor defalca prețul per porție pe următoarele categorii:

- c) materie primă,
- d) prepararea hranei,
- e) distribuție.

**2. COMPONENTA TEHNICĂ: ponderea materiei prime alocate de către ofertant per preț unitar ofertă, minim 25% din pachetul alimentar: 50 puncte**

Se va menționa procentul de materie primă din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte per preț unitar ofertă - minim 25%.

Algoritm de calcul:

- f) Pentru oferta cu cea mai mare pondere procentuală a materiei prime se acordă punctajul maxim: 50 puncte;
- g) Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$$P2n = Pn / PM \times 50 \text{ puncte}$$

Unde:

- P2n este punctajul acordat pentru ofertele cu procentul materiei prime diferit de cel mai mare procent al materiei prime ofertat,
- Pn este procentul ofertat n pentru materia primă,
- PM este procentul cel mai mare ofertat pentru materia primă.

Sub procentul de 25% materie primă din pachet oferta nu va fi punctată, fiind declarată neconformă.

Prețul ofertă va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate chetuielile aferente: producere, preparare, transport și distribuție alimente.

Punctajul total (maxim 100 puncte) = prețul ofertei (maxim 50 puncte) + componenta tehnică (maxim 50 puncte)

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarat câștigător.

**Experiența similară**

Ofertantul trebuie să fi executat servicii similare în ultimii 5 ani în valoare cumulată de cel puțin 700733,94 lei fără TVA, valoare care se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor similare prestate, la nivelul a maxim 4 contracte.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: documente justificative care probează îndeplinirea cerinței.

Vor fi prezentate procese-verbale de recepție finală/de recepție la terminarea serviciilor, recomandări care să ateste faptul că serviciile au fost duse la bun sfârșit și/sau alte documente din care să reiasă informații despre beneficiar, cantitate, perioadă (inclusiv data încheierii contractului) și locul de prestare al serviciilor.

Intocmit,