



**Caiet de sarcini**  
**pentru atribuirea Contractului de servicii:**

Servicii de catering pentru programul "Mesa sănătoasă" în Comuna Ghidigeni, județul Galați, pentru Școala Gimnazială nr. 1 Ghidigeni și pentru Școala Gimnazială „Ion Creangă” Sat Tălpigi  
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2) în anul 2025

**I. Preambul**

Având în vedere:

- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025;
- Hotărârea Guvernului nr. 652/2023 aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2023-2029, precum și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anul școlar 2023-2024, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordin nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025;
- Ordin nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordin nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Hotărârea Consiliului Local nr. 18/18.03.2025 pentru aprobarea Normelor procedurale interne pentru organizarea și desfășurarea propriilor Proceduri simplificate pentru atribuirea contractelor de achiziție publică/acorduri-cadru ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice a căror valoare estimată este mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice,

se va realiza achiziționarea serviciului de pachete alimentare în regim de catering pentru Școala Gimnazială nr. 1 Ghidigeni și Școala Gimnazială „Ion Creangă” Sat Tălpigi în perioada aprilie – decembrie 2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de week-end, Sărbătorilor legale sau oricăror alte zile libere reglementate de acte normative cu putere în acest sens.

S-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar având în vedere faptul că cele două școli nu dispun, în prezent, de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea.

## II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei sub forma de pachet alimentar (sandwich) în regim de catering pentru un număr de maxim 953 elevi, preșcolarii și elevii Școlilor de pe raza comunei Ghidigeni.

Beneficiarul proiectului: UAT Comuna Ghidigeni

Parteneri: ȘCOALA GIMNAZIALĂ nr. 1 GHIDIGENI

ȘCOALA GIMNAZIALĂ „ION CREANGĂ” SAT TĂLPIGI

Cele două unități de învățământ din Comuna Ghidigeni sunt beneficiarii Programului național "Masă sănătoasă", aprobat prin HG nr. 23/2025 și se regăsesc în *Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025* aprobată prin *Ordinul nr. 3352/70/2025*. Cele două unități de învățământ au fost prinse cu un număr total estimat de 953 beneficiari, așa cum rezultă din Anexa la *Ordinul nr. 3352/70/2025*:

- Școala Gimnazială nr.1 Ghidigeni cu un nr. de 612 beneficiari\*;

- Școala Gimnazială „Ion Creangă”, Sat Tălpiți, cu un nr. de 341 beneficiari\*.

*\*Numărul de beneficiari ce face obiectul prezentei achiziții a fost stabilit luând în considerare elevii înscriși în cele școli, cu încadrare în numărul maxim de beneficiari pentru cele două unități de învățământ ce se regăsește în Anexa la Ordinul nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025". Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica nr. de suporturi alimentare pe parcursul prestării serviciilor, această acțiune fiind strict dependentă de numărul de elevi și preșcolari prezenți la școală în fiecare zi de prestare a serviciului.*

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic maxim 953 porții.

Valoarea estimată a unui pachet alimentar este de 13,76 lei, fără TVA/porție. Tariful (prețul) unitar include prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea estimată totală a Contractului, fără TVA: **1.403.120,96 lei. Valoarea unitară este de 13,76 lei, exclusiv TVA, și ea nu va putea fi depășită pe toată durata contractuală.**

Cantitățile necesare a fi livrate, perioadele de livrare și costul estimată al acestora este după cum urmează:

Perioada	Nr. de zile	Nr. de elevi beneficiari	Număr de porții	Preț meniu/zi (lei fără TVA)	Total preț (lei fără TVA)
28-30.04.2025	3	953	2.859,00	13,76	39.339,84
02-31.05.2025	21	953	20.013,00	13,76	275.378,88
01-20.06.2025	14	953	13.342,00	13,76	183.585,92
<b>TOTAL I</b>	<b>38</b>	<b>-</b>	<b>36.214,00</b>	<b>-</b>	<b>498.304,64</b>
08-30.09.2025	17	953	16.201,00	13,76	222.925,76
01.31.10.2025	18	953	17.154,00	13,76	236.039,04
01-30.11.2025	20	953	19.060,00	13,76	262.265,60

01-19.12.2025	14	953	13.342,00	13,76	183.585,92
<b>TOTAL II</b>	<b>69</b>	<b>-</b>	<b>65.757,00</b>	<b>-</b>	<b>904.816,32</b>
<b>CUMULAT - Anul 2025</b>	<b>107</b>	<b>-</b>	<b>101.971,00</b>	<b>-</b>	<b>1.403.120,96</b>

### III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2025, respectiv 31.12.2025, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlilor de pe raza Comunei Ghidigeni în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Anexa 3 la ORDINUL nr. 541 din 17 februarie 2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII.

### IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- ◆ Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ
- ◆ Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului

Astfel, în perioada *aprilie-iunie 2025* vor fi un număr de 38 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 953 de elevi (preșcolari, elevi din învățământul primar și elevi din ciclul gimnazial), rezultând un necesar de maxim 36.214 pachete alimentare.

În perioada *septembrie-decembrie 2025* vor fi un număr de 69 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 953 de elevi (preșcolari, elevi din învățământul primar și elevi din ciclul gimnazial), rezultând un necesar de maxim 65.757 pachete alimentare

**Rezultă un număr de 101.971 pachete x 13,76 lei/buc. = 1.403.120,96 lei**

Valoarea maximă / beneficiar este de 13,76 lei fără TVA (15,00 lei cu TVA), valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

### V. Considerații generale

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

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (prețului).

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/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 lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

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 pachetului alimentar se face 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. 1.225/5031 din 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.

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 pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 236/2020.

La nivelul județean, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

## **VI. 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 sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/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. 3, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de



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.

## VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

### 1. Caracteristici generale

Pachetul alimentar va respecta variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică.

2. **Felul principal** - pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g care reprezintă maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g, care reprezintă minimum 25% din greutatea totală a pachetului
  - legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g care reprezintă maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct proaspăt.

In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta variantele de meniu ofertate, conform următorului tabel:

Varianta meniu	Zi	Conținut meniu		Ingrediente	Gramaj	Alergeni
Varianta 1		Felul	Sandwich cu muschi file	-Chifla -Muschi file -Cascaval -Salata -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		Fruct	măr, pară, portocală, banană, mandarină, etc, alternativ			
					<i>Total:</i>	
Varianta 2		Felul	Sandwich cu sunca presata piept de pui	-Sunca presata -Chifla -Cascaval -Salata -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		Fruct	măr, pară, portocală, banană,			

			mandarină, etc, alternativ			
					<i>Total:</i>	
Varianta 3		Felul	Sandwich cu salam de vara	-Salam de vara -Chifla -Cascaval -Salata -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		Fruct	măr, pară, portocală, banană, mandarină, etc, alternativ			
					<i>Total:</i>	
Varianta 4		Felul	Sandwich cu sunca presata de praga	-Salata -Sunca presata de praga -Chifla -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		Fruct	măr, pară, portocală, banană, mandarină, etc, alternativ			
					<i>Total:</i>	
		Felul	Sandwich cu Salam Victoria	-Salata -Salam Victoria -Rosie -Castravete -ardei kapia		
		<i>Fruct</i>	măr, pară, portocală, banană, mandarină, etc, alternativ			
					<i>Total:</i>	

**Nota 1: Se vor oferta cele 5 variante de meniu.**

**Nota 2: Meniul ofertat va fi însoțit, la momentul livrării, de buletin de analize fizico-chimice și microbiologice emise de un laborator autorizat DSP.**

Produsele alimentare vor fi livrate către unitățile de învățământ sus menționate, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

### **Fruitele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.**

Preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora.

Autoritatea contractanta impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice, plecând de la variantele orientative de meniu sugerate de Institutului Național de Sănătate Publică conținând câte un meniu diferit pentru fiecare zi a săptămânii. Meniul va fi compus din felul principal și un fruct.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentației, de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 2017/625 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale), cu modificările și completările ulterioare.

### **2. 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/înregistrat, unitățile înregistrate/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.

### **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.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr.

1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copiii 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. Ofertantul își va asuma prin propunerea tehnică pregătirea, prepararea și livrarea și a acestor pachete alimentare cu regim special. Prețul pentru aceste pachete va fi același. Autoritatea contractantă va comunica furnizorului tipul de regim și produsele permise de regimul alimentar al elevului cu probleme.

Furnizorul pachetelor alimentare va respecta Normele minime obligatorii prevăzute de Anexa 3 la HG nr. 928/2023.

#### **4. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi în ziua producerii.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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**

Distribuția pachetului alimentar însoțită de fruct se va face zilnic, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ.

<b>Nr. crt.</b>	<b>Unitate de învățământ</b>	<b>Locație unitate de învățământ</b>	<b>Număr maxim de copii</b>	<b>Interval orar de livrare</b>
<b>1.</b>	<b>Școala Gimnazială nr. 1 Ghidigeni, cu următoarele structuri:</b>	<b>Ghidigeni, cu următoarele</b>	<b>612</b>	<b>8:30-9:30</b>
	Școala Gimnazială nr. 1 Ghidigeni	De completat de primărie		
	Școala Primară Gefu Nou			
	Grădinița Gefu Nou			
<b>2.</b>	<b>Grădinița Ghidigeni</b>			
<b>3.</b>	<b>Grădinița Tăplău</b>			
<b>4.</b>	<b>Școala Gimnazială "Ion Creangă" Tălpigi</b>		<b>341</b>	
	Școala Gimnazială "Ion Creangă" Tălpigi			
	Grădinița cu Program Normal Tălpigi			
	Grădinița cu Program Normal Slobozia Corni			



Recepția se va face la livrare, de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat, nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini și/sau nu sunt însoțite de:

- aviz de expediție;
- documente care să ateste originea;
- documente de însoțire a mărfii.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de către prestator.

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 unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).

Prestatorul poartă întreagă responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora. Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș, fiecare în parte, iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință împreună cu fructul. Modalitatea de ambalare va fi sub formă de pachet unitar, sandvișurile și fructul nu vor fi livrate separat.

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

Controlul produselor se va face aleator, vizual și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar-Veterinară. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice sau se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

#### ***7. Distribuția alimentelor***

Prestatorul va asigura distribuția pachetelor la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinare.

Distribuția 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. 1.225/5031/2003 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 operatorului economic 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.

#### **8. Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 oct 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

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

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

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele

aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

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

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

*Pentru grupele speciale de consumatori, pachetele vor fi inscripționate obligatoriu cu numele elevului.*

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“;

## ***VII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi***

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențatori 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

3. 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.

4. Unitățile de învățământ au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare (pct. 9 din Anexa 2 la HG nr. 23/2025).

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

## ***VIII. Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate preț***

### ***1. Prețul ofertei: pondere 25%***

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional,

astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

Prețul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 12,50 lei fără TVA/suport alimentar.

Ofertele care au prețul mai mare de 13,76 lei fără TVA/suport alimentar sau sub 12,50 lei fără TVA/ suport alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.

*Justificare:* Pentru a se asigura eficiența utilizării fondurilor publice, autoritatea contractantă a decis ca ponderea factorului Prețul Ofertei să fie stabilită la 25%, în condițiile în care punctajului tehnic i-a fost alocată o pondere de 75%, întrucât, fiind vorba despre un aspect de importanță vitală pentru viitorul României, și anume, educația copiilor, este imperios necesară asigurarea unei calități cât mai ridicate a produselor solicitate. Implicit, prin procentul alocat, se sugerează participanților la procedura ca, performanțele tehnice primează, Autoritatea Contractanta dorind să achiziționeze maximul posibil, din punct de vedere tehnic.

## **2. Valoarea materiei prime în total costuri: pondere 25%**

Algoritm de calcul: Pentru 60% valoare materie prima în total pachet nu se acorda punctaj.

a) Pentru cel mai mare procent ofertat se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P(n) = (\text{Procent } n / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

Pentru un procent mai mic de 60%, oferta este respinsă ca inacceptabilă.

## **Ofertantul va justifica în propunerea tehnică ponderea materiei prime în prețul total al unui meniu complet.**

*Justificare:* Materia primă este esențială pentru calitatea și siguranța alimentelor oferite în cadrul programului „Masă Sănătoasă”. O proporție ridicată a valorii materiei prime în totalul costurilor poate indica un accent pe ingrediente de calitate superioară, ceea ce este direct corelat cu sănătatea și satisfacția beneficiarilor. Scopul proiectului este de a oferi mese sănătoase și nutritive, ceea ce presupune utilizarea de materii prime proaspete, naturale, și preferabil provenite din surse sustenabile sau locale. Prin utilizarea acestui criteriu, se încurajează furnizorii să investească mai mult în ingrediente de calitate decât în alte componente ale ofertei (de exemplu, logistică sau ambalare). Furnizorii care economisesc excesiv la materia primă ar putea compromite calitatea meselor furnizate. Evaluând proporția materiei prime din costuri, autoritatea contractantă poate descuraja astfel de practici.

## **3. Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum: pondere 30%**

Algoritm de calcul:

a) Pentru Cea mai scurta distanta de la locul de producție la locul de consum se acorda punctajul maxim alocat - 30 puncte

b) Pentru celelalte distante punctajul D(n) se calculează proporțional, astfel:

$$D(n) = (\text{Distanta minim ofertata} / \text{Distanta } n) \times \text{punctajul maxim acordat.}$$

**Se va da o declarație de la ofertant din care să reiasă locul de producție însoțită de documente justificative.**

*Justificare:* este un criteriu „verde” și se justifică prin faptul că aplicarea acestuia reduce emisiile de carbon, stimulează economia locală prin susținerea afacerilor mici și mijlocii și crearea de locuri de muncă, produsele pot fi livrate mai rapid și mai eficient și reduce costurile asociate cu transportul, reducerea distanței poate reduce riscul de întârzieri și probleme în lanțul de aprovizionare, precum și riscul de deteriorare a produselor în timpul transportului. Distanța scurtă între locul de producție și locul de consum asigură o livrare rapidă, ceea ce contribuie



direct la menținerea prospețimii produselor alimentare. Se reduce de asemenea, probabilitatea ca mesele furnizate să nu ajungă la timp sau în condiții optime. Produsele care parcurg distanțe mai mici au un risc redus de deteriorare sau pierdere a calității nutritive. Prin acest criteriu, autoritatea contractantă prioritizează prospețimea, calitatea, sustenabilitatea și eficiența economică, toate fiind critice pentru succesul unui program dedicat alimentației sănătoase.

#### **4. Număr de persoane propuse pentru derularea contractului, implicate în producere și distribuție: pondere 10%**

##### Algoritm de calcul:

Numărul minim de personal acceptat este de 2 persoane și numărul maxim de persoane acceptat este 5 persoane.

- Pentru numărul cel mai mare de personal oferit se acordă punctajul maxim, respectiv 10 puncte;

- Pentru alt număr de persoane decât cel maxim oferit, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:  $N_{\text{persoane}} = (N_p / N_{p\text{max}}) \times 10$

Unde:

$N_p$  - reprezintă numărul de persoane oferit

$N_{p\text{max}}$  - reprezintă numărul cel mai mare de persoane oferit (maxim 5 persoane).

#### **Ofertantul va depune Declarație privind persoanele direct implicate în îndeplinirea contractului (Formular 9):**

**Pentru un nr. de persoane mai mic de 2, oferta este respinsă ca inacceptabilă.**

**Se vor atașa următoarele documente justificative pentru personalul propus: extras din Revisal, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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.**

*Justificare:* Un număr adecvat de persoane implicate în derularea contractului garantează că activitățile necesare, cum ar fi prepararea, ambalarea, transportul și distribuția meselor, se vor desfășura în condiții optime și în termenele stabilite. De asemenea, un personal suficient și calificat permite respectarea standardelor de igienă, calitate și siguranță alimentară impuse pentru o masă sănătoasă. Mai multe persoane implicate pot însemna un control mai riguros al calității produselor livrate. Mai mult decât atât, un număr mai mare de persoane oferă flexibilitate în cazul absențelor sau situațiilor neprevăzute, reducând riscul de întrerupere a serviciului. Astfel, criteriul este relevant deoarece asigură îndeplinirea corespunzătoare a obligațiilor contractuale, sprijină livrarea de servicii de calitate și minimizează riscurile operaționale legate de resursa umană.

#### **5. Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici: pondere 10%**

##### Algoritm de calcul:

a) Se acordă punctaj maxim pentru vehicule electrice și hibrid utilizate pentru realizarea contractului.

b) Pentru vehiculele cu norma de poluare EURO 6 utilizate pentru realizarea contractului se acorda 5 puncte.

Se va da ataşa cartea maşinii din care să reiasă tipul de vehicul / norma de poluare şi faptul că este echipat şi dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru mărfurile perisabile, autorizat în acest sens, în copie lizibilă cu menţiunea "conform cu originalul".

*Justificare:* Prin includerea criteriului de utilizare a vehiculelor comerciale cu emisii reduse, autoritatea contractantă promovează o abordare sustenabilă şi responsabilă a transportului. Acest lucru contribuie la protecţia mediului, sănătatea publică şi imaginea pozitivă a proiectului, fiind în deplină armonie cu obiectivele generale ale Programului „Masă Sănătoasă.” Vehiculele electrice, hibride sau cele care folosesc cele mai recente standarde de emisii, reduc considerabil emisiile de gaze cu efect de seră şi poluanţii care afectează calitatea aerului. Alegerea acestora contribuie direct la diminuarea impactului asupra mediului, sprijinind eforturile globale pentru combaterea schimbărilor climatice. Totodată utilizarea vehiculelor cu emisii reduse de gaze este în deplină armonie cu obiectivele de sănătate publică ale proiectului. Poluanţii atmosferici emişi de vehiculele convenţionale sunt principalii factori care contribuie la probleme respiratorii şi cardiovasculare, în special asupra persoanelor vulnerabile, printre care se numără şi copiii.

#### ***IX. Instrucţiuni pentru modul de elaborare a ofertelor***

*Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentaţiei de atribuire şi indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informaţii din propunerea tehnică şi/sau din propunerea financiară sunt confidenţiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislaţiei aplicabile.*

*Oferta are caracter ferm şi obligatoriu, din punctul de vedere al conţinutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă şi trebuie să fie semnată şi ştampilată pe fiecare pagină, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta.*

*Prestatorul are obligaţia de a depune oferta în forma stabilită în documentaţia de atribuire, la adresa şi până la data şi ora limită pentru depunere, stabilite în anunţul de participare simplificat, şi îşi asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forţa majoră.*

*Oferta va fi depusă într-un singur exemplar original la sediul Comunei Ghidigeni şi va fi însoţită de Scrisoarea de înaintare – Formular 1.*

*Ofertantul va constitui garanţia de participare în cuantum de 14.031,00 lei, conform art. 35 alin. 3 lit. a din HG 395/2016, actualizată, reprezentând maxim 1% din valoarea estimată a contractului. Garanţia trebuie să fie irevocabilă. Perioada de valabilitate a garanţiei de participare este de 60 de zile de la data limită de depunere a ofertelor.*

#### ***Ofertanţii depun obligatoriu următoarele documente:***

##### ***1. Documente de calificare:***

- *Dovada constituirii garanţiei de participare. Contul Autorităţii contractante pe care îl va utiliza Operatorul economic în cazul în care va constitui Garanţia de participare prin virament bancar este RO 28 TREZ 3075 006XXX000114, deschis la Trezoreria Municipiului Tecuci, titular de cont: Comuna Ghidigeni, CIF 3655897.*

- *Declaraţie privind eligibilitatea (Formular 2)*

- Declarație privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 (Formular 3);
- Declarația privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 (Formular 4);
- Formular de contract – draft (Formular 8);
- Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul";
- Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul", valabil la data depunerii;
- Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC;
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor. Pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate;
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;
- Ofertantul va prezenta experiența similară constând din 1-3 contracte maxim pe ultimii 3 ani și PV de recepție, în valoare de minim 1.403.000 lei.
- Ofertantul va demonstra că are implementat standardul de calitate ISO 22000/2018 sau echivalent. Solicitarea acestui standard, din punctul de vedere al autorității contractante, demonstrează că operatorul economic aplică proceduri riguroase de control al riscurilor și respectă cerințele legislative și de reglementare relevante în domeniul siguranței alimentare. Cerința garantează că operatorul economic implementează un sistem preventiv, minimizând riscurile de contaminare a alimentelor și protejând sănătatea consumatorilor. Un sistem certificat conferă autorității contractante încrederea că ofertantul își desfășoară activitatea conform celor mai bune practici din domeniu. Această cerință contribuie la realizarea unui proces de achiziție publică eficient și responsabil, protejând sănătatea consumatorilor și resursele alocate contractului;
- Autorizație de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de ANSVSA, în copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering;
- Autorizația sanitară a fiecărui mijloc de transport produse alimentare, ce va fi folosit, conform art. 43 din Ordin 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, actualizat;
- Contractul de prestări servicii dezinsecție, deratizare și dezinfectare a mijloacelor de transport ce vor fi folosite sau altă dovadă din care să reiască că pentru acestea sunt efectuate operațiunile menționate (DDD);



## **2. Propunerea tehnică**

*Va fi elaborată în concordanță cu cerințele cuprinse în caietul de sarcini, în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice;*

**3. Graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale;**

**4. Oferta financiară (Formular 6) + Oferta financiară detaliată (Formular 7);**

### **CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE**

- *Ofertantul va elabora propunerea tehnică ca formular distinct astfel încât să poată fi realizată corespondența dintre cerințele solicitate și cele oferite. Propunerea tehnică va fi elaborată în mod obligatoriu cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare;*
- *Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilaje specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de maxim 953 de porții zilnice;*
- *Ofertantul va depune o Declarație pe proprie răspundere semnată de reprezentantul legal sau de un împuternicit al acestuia privind utilajele, instalațiile, echipamentele direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum și o listă cu acestea;*
- *Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate;*
- *Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, ștampilată de reprezentantul legal și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă;*
- *Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură;*
- *Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în caietul de sarcini, în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.*

### **CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:**

- *Propunerea financiară va fi întocmită conform Oferta financiară (Formular 6) + Oferta financiară detaliată (Anexa 7) și trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate în caietul de sarcini;*
- *În prețul unitar oferit vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport);*
- *Tariful (prețul) unitar pentru furnizare la destinația finală va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu două zecimale. Ofertantul va ține cont de faptul că prețul fără TVA va rămâne valabil pe toată perioada derulării contractului;*
- *În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge;*
- *Tariful – prețul unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de furnizare;*



- Achizitorul are dreptul de a modifica numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unității școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar;
- Propunerea financiară va include informații/declarații privind asumarea condițiilor și termenelor de plată (termen, modalitate de plată, condiții de plată, penalități);
- Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică;
- În cazul în care prețul, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta va fi considerată inacceptabilă.

Ofertantul va avea obligația să prezinte o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:

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

Ofertantul va ține cont la formularea propunerii financiare de faptul că masa pe zi este în limita valorii maxime de 13,76 lei/beneficiar, la care se adaugă TVA.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut, respectând condițiile prevăzute în prezentul Caiet de sarcini.

**CAZURI DE RESPINGERE A OFERTELOR:** conform pct. (2) al Secțiunii 2.2 Deschiderea și evaluarea ofertelor din Anexa Procedură simplificată proprie la HCL nr. 18/18.03.2025.

### **INFORMAȚII PRIVIND CONTRACTUL DE SERVICII DE CATERING**

- Autoritatea contractantă va încheia contractul de achiziție/acordul-cadru cu ofertantul desemnat câștigător ținând cont de prevederile Secțiunii 2.3 (2) din Procedura simplificată proprie aprobată prin HCL nr. 18/18.03.2025.

Ofertantul desemnat câștigător se va prezenta în termenul indicat în comunicarea rezultatului.

Dacă termenul a expirat iar ofertantul desemnat câștigător nu s-a prezentat pentru semnarea contractului, situația va fi asimilată refuzului de a semna contractul, iar Autoritatea contractantă va reține în favoarea sa garanția de participare.

- Ofertantul va constitui în termen de 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului, garanția de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea ofertei fără TVA, care se va constitui conform art. 154 alin. 4 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

### **CLAUZA SUSPENSIVĂ**

Având în vedere că sursa de finanțare a prezentei achiziții este bugetul de stat în conformitate cu prevederile HG nr. 23/2025 și că în lipsa acestei finanțări nu există posibilitatea susținerii acestor cheltuieli din veniturile proprii ale bugetului local al comunei Ghidigeni, societățile

*comerciale participante la această procedură își vor asuma, prin însușirea clauzelor contractuale, rezilierea contractului la simpla notificare a autorității contractante, în situația în care finanțarea de la bugetul de stat va fi anulată.*

**Compartiment investiții și achiziții publice,  
Manea Ana Maria**