

APROB,
PRIMAR,
Eugen TĂBĂCARU



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

Servicii de catering pentru programul național "Masă sănătoasă" în Comuna Ghidigeni,
 județul Galați, pentru Școala Gimnazială nr. 1 Ghidigeni
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2) în anul 2026

I. Preambul

Având în vedere:

- art. 77 din Legea nr. 198/2023 învățământului preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- art. LIII din Legea nr. 141/2025 privind unele măsuri fiscal-bugetare, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- art. XIX din Ordonanță de urgență nr. 89/23.12.2025 pentru modificarea și completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor măsuri fiscal-bugetare, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative
- Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Ordin nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025, cu modificările și completările ulterioare;
- 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;
- Ordin nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordin nr. 7732/2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul "Masă sănătoasă";
- Ordin 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;
- 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 cu structurile școlare aflate în subordine, în perioada februarie – decembrie 2026, cu posibilitate de prelungire 4 luni în anul 2027, 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 instituția de învățământ, inclusiv structurile aferente acesteia, nu dispun în prezent, de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde.

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 947 beneficiari, preșcolari și elevi ai Școlii Gimnaziale nr. 1 și structurilor aferente acesteia.

Beneficiarul proiectului: UAT Comuna Ghidigeni

Parteneri: ȘCOALA GIMNAZIALĂ nr. 1 GHIDIGENI

Unitatea de învățământ Școala Gimnazială nr. 1 din Comuna Ghidigeni este beneficiara Programului național "Masă sănătoasă", aprobat prin HG nr. 1171/31.12.2025 și se regăsește în *Lista unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025* aprobată prin *Ordinul nr. 7111/29.12.2025*. Unitatea de învățământ Școala Gimnazială nr.1 Ghidigeni cu celelalte structuri aflate în subordine a fost prinsă cu un număr total estimat de 947 beneficiari*, așa cum rezultă din Anexa la *Ordinul nr. 7111/29.12.2025*, pag. 21 din Monitorul Oficial nr. 3bis/05.01.2026.

**Numărul de beneficiari ce face obiectul prezentei achiziții a fost stabilit luând în considerare elevii înscriși, cu încadrare în numărul maxim de beneficiari ce se regăsesc în Anexa la Ordinul nr. 7111/2025 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 947 porții.

Valoarea estimată a unui pachet alimentar este de 14,86 lei, fără TVA/porție. Tariful (prețul) unitar include prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea unitară, inclusiv TVA, aprobată prin HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 este de 16,50 lei/beneficiar.

Valoarea estimată totală a Contractului pe perioada anului 2026, fără TVA, este de **2.153.080,26 lei**, la care se adaugă 942.852,14 lei, fără TVA, pentru primele 4 luni în anul 2027. **Valoarea unitară este de 14,86 lei, exclusiv TVA, și ea nu va putea fi depășită pe toată durata contractuală, cu excepția cazului în care intervin modificări legislative.**

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

Perioada Estimativ	Nr. zile	Nr. maxim elevi beneficiari	Nr. maxim portii	Pret/meniu/zi (lei fără TVA)	Total preț (lei fără tva)
02 februarie 2026 20 februarie 2026	15	947	14.205	14,86	211.086,30
02 martie 2026 31 martie 2026	22	947	20.834	14,86	309.593,24
01 aprilie 2026 30 aprilie 2026	15	947	14.205	14,86	211.086,30
04 mai 2026 31 mai 2026	20	947	18.940	14,86	281.448,40
01 iunie 2026 12 iunie 2026	8	947	7.576	14,86	112.579,36
15 iunie 2026 19 iunie 2026	5	947	4.735	14,86	70.362,10
TOTAL I	85	-	80.495	-	1.196.155,70
07 septembrie 2026 30 septembrie 2026	18	947	17.046	14,86	253.303,56
01 octombrie 2026 31 octombrie 2026	17	947	16.099	14,86	239.231,14
01 noiembrie 2026 30 noiembrie 2026	20	947	18.940	14,86	281.448,40
01 decembrie 2026 18 decembrie 2026	13	947	12.311	14,86	182.941,46
TOTAL II	68	-	64.396	-	956.924,56
CUMULAT – ANUL 2026	153	947	144.891	-	2.153.080,26
TOTAL IAN.-APR. 2027 (optional)	-	-	-	-	-
VALOARE TOTALĂ ESTIMATĂ					

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula până la 18.12.2026, în perioada desfășurării activității didactice. Operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolari și elevii care frecventează cursurile școlilor de pe raza Comunei Ghidigeni, respectând cantitățile și conținutul caloric stabilite prin Anexa 3 la ORDINUL nr. 541 din 17 februarie 2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII.

Contractul va putea fi prelungit 4 luni în anul 2027, în funcție de fondurile disponibile la momentul respectiv.

Derularea contractului este condiționată de existența și aprobarea creditelor bugetare anuale, precum și de menținerea PNMS.

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 Școala Gimnazială Nr.1, comuna Ghidigeni și a structurilor școlare din subordine;
- ◆ Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului.

Astfel, în perioada *februarie-iunie 2026* vor fi un număr de 85 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 947 de elevi (preșcolari, elevi din învățământul primar și elevi din ciclul gimnazial), rezultând un necesar de maxim 80.495 pachete alimentare.

În perioada *septembrie-decembrie 2026* vor fi un număr de 68 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 947 de elevi (preșcolari, elevi din învățământul primar și elevi din ciclul gimnazial), rezultând un necesar de 64.396 maxim pachete alimentare.

În perioada *ianuarie-aprilie 2027* vor fi un număr estimativ 67 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 947 de elevi (preșcolari, elevi din învățământul primar și elevi din ciclul gimnazial), rezultând un necesar de maxim 63.449 pachete alimentare.

Rezultă un număr de 144.891 pachete x 14,86 lei/buc. = 2.153.080,26 lei, pentru anul 2026 și 63.449 pachete x 14,86 lei/buc. = 942.852,14 lei pentru primele 4 luni ale anului 2027.

Valoarea maximă/beneficiar este de 14,86 lei fără TVA (16,50 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. Conform Anexei 3 din HG nr. 1171/2025: "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".

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 unitatea de învățământ.

Inspectoratul școlar județean (ISJ) desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării Programului Național Masa Sănătoasă (PNMS) în unitatea de învățământ.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar județean, prin desfășurarea unor activități, fără a se limita la acestea, precum colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de unitatea de învățământ către ISJ.

Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil 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 arundate, 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 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar și completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

La nivelul județean, coordonarea PNMS este asigurată de către ISJ, care elaborează semestrial sau ori de câte ori este nevoie și transmit către Ministerul Educației și Cercetării raportul privind implementarea PNMS conținând indicatorii de eficiență și impact, precum și modul în care acesta este derulat.

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 preșcolarilor și școlarilor 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 din HG nr. 1171/2025, 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, dacă este cazul, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

Pachetul alimentar va respecta variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului

Național de Sănătate Publică așa cum sunt acestea precizate la pct. 23 și 24 din Nota menționată în Anexa 2 la HG 1171/2025.

De asemenea, pachetul alimentar va respecta specificațiile tehnice prevăzute în Anexa 3 la HG 1171/2025, pct. 1 lit. b, după cum urmează:

”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.”

In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta minimum 5 (cinci) variante de meniu pentru pachetul alimentar, fiecare variantă incluzând, în mod obligatoriu, și fructe proaspete alese din categoria fructelor de sezon sau disponibile în mod curent pe piață, precum: mere, caise, nectarine, piersici, portocale, mandarine, clementine, banane sau alte fructe proaspete echivalente, utilizate alternativ.

Nota 1: Meniul oferat va fi însoțit, la momentul livrării, de buletine de analize fizico-chimice și microbiologice emise de un laborator autorizat DSP.

Produsele alimentare livrate vor proveni exclusiv din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi livrate către unitățile de învățământ beneficiare în condiții care să asigure respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară. Produsele vor fi păstrate până la momentul servirii în cadrul unității de învățământ, în spații special amenajate, în condițiile indicate de producător și cu respectarea prevederilor legislației în vigoare.

Fructele incluse în pachetul alimentar 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 pachet alimentar adaptat situației individuale, în baza documentelor justificative și în condițiile prevăzute de legislația aplicabilă.

Meniurile zilnice vor fi stabilite prin rotație, din variante de meniu prezentate de ofertant în propunerea tehnică, minim 5 (cinci), cu respectarea variantelor orientative de meniu sugerate de Institutul Național de Sănătate Publică. Fiecare meniu zilnic va fi compus din fel principal și un fruct.

Produsele alimentare vor fi însoțite de buletine de analize fizico-chimice și microbiologice, emise de un laborator autorizat, care vor fi puse la dispoziția autorității contractante și a organelor de control competente, la solicitare, conform prevederilor legale.

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 distribuite și 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 beneficiari.

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 însoțire a mărfii aferente fiecărei livrări.

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorii de produse, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Eventualele neconcordanțe vor fi clarificate pe baza documentelor justificative.

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), după caz.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și beneficiar.

Ofertantul va include în propunerea tehnică asumarea expresă a pregătirii, preparării și livrării pachetelor alimentare cu regim special, fără costuri suplimentare față de pachetele standard, cu respectarea principiului nediscriminării.

Furnizorul pachetelor alimentare va respecta Normele minime obligatorii prevăzute de Anexa 2 la HG nr. 1171/2025.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

Pentru depozitarea temporară în unitățile de învățământ se vor utiliza spații special amenajate, care asigură condițiile de siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, responsabilitatea asigurării acestora revenind unității de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea strictă a prevederilor legale aplicabile în domeniul igienei și siguranței alimentelor.

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.

Nr. crt.	Unitate de învățământ	Locație unitate de învățământ	Număr maxim de copii	Interval orar de livrare
1.	Școala Gimnazială nr. 1 Ghidigeni, cu următoarele structuri:		606	8:30-9:30
	Școala Gimnazială nr. 1 Ghidigeni	Str. Chrissoveloni, nr. 188, Sat Ghidigeni, comuna Ghidigeni		
	Școala Primară Gefu Nou	Str. Stejarului, nr. 21, Sat Gefu Nou, comuna Ghidigeni		
	Grădinița Gefu Nou	Str. Stejarului, nr. 21, Sat Gefu Nou, comuna Ghidigeni		
2.	Grădinița Ghidigeni	Str. Chrissoveloni, nr. 146, Sat Ghidigeni, comuna Ghidigeni		
3.	Grădinița Tăplău	Str. Chrissoveloni, nr. 25, Sat Tăplău, comuna Ghidigeni		
4.	Școala Gimnazială "Ion Creangă" Tălpigi		341	
	Școala Gimnazială "Ion Creangă" Tălpigi	Str. Ion Creangă, nr. 51, Sat Tălpigi, comuna Ghidigeni		
	Grădinița cu Program Normal Tălpigi	Str. Ion Creangă, nr. 28, Sat Tălpigi, comuna Ghidigeni		
	Grădinița cu Program Normal Slobozia Corni	Str. Ion Creangă, nr. 28, Sat Tălpigi, comuna Ghidigeni		

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 la recepție produsele care: a) au ambalajul deteriorat sau compromis; b) nu îndeplinesc condițiile prevăzute în prezentul Caiet de sarcini; c) nu sunt însoțite de documentele solicitate la mai jos.

Produsele livrate trebuie să fie însoțite obligatoriu de următoarele documente, prezentate în original sau copie legalizată, după caz

- aviz de expediție;
- documente care să ateste originea produselor (factură/proces-verbal/producător);
- documente de însoțire a mărfii (documente sanitar-veterinare sau altele cerute de legislație aplicabilă).

În caz de neconformitate, prestatorul este obligat să înlocuiască produsele sau pachetele respective cu altele conforme **în termen de maxim 2 (două) ore** de la primirea notificării scrise a autorității contractante. În caz de abateri grave, autoritatea contractantă poate solicita înlocuirea întregului lot livrat; toate costurile ocazionate de înlocuire și retrimiteri vor fi suportate integral de către prestator.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite de prestator în cel mai scurt timp, fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă.

Autoritatea contractantă are dreptul de a refuza recepția și de a sista distribuirea produselor în caz de abateri care pot pune în pericol starea de sănătate a beneficiarilor.

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).

Sandviciurile și pachetele alimentare vor fi livrate sub formă de pachet unitar: fiecare sandvici ambalat individual etanș, însoțit de porția de fruct; sandviciul și fructul **nu** vor fi livrate separat. Modalitățile și condițiile de păstrare și transport vor respecta normele de igienă și siguranță alimentară aplicabile (inclusiv cerințe privind temperatura și ambalarea specifică pentru produse perisabile).

Prestatorul poartă întreagă responsabilitate pentru menținerea condițiilor optime de transport și pentru calitatea produselor până la momentul predării către recepție.

6. Metode de testare și control

Controlul produselor la recepție 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 prestator.

Având în vedere obligația unității de învățământ de a păstra probe din alimente, prestatorul va însoți fiecare livrare cu o probă gratuită a pachetului alimentar, iar unitatea de învățământ va păstra probele 48 de ore, conform legislației aplicabile.

În cazul în care, ca urmare a verificărilor, se constată că prestatorul nu respectă obligațiile contractuale ori există riscuri pentru sănătatea beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ are dreptul de a sista imediat distribuirea hranei.

7. Distribuția alimentelor și personalul implicat

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

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 (acolo unde este aplicabil):

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii/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 înscrisirea 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 produsele care nu sunt considerate „produse alimentare preambalate” se va însoți livrarea cu un document scris care să cuprindă: denumirea produsului, substanțele alergene și mențiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

Pentru grupele speciale de consumatori (ex. pacienți cu diete specifice, alergii), pachetele vor fi inscripționate obligatoriu cu numele elevului.

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 legale.

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

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, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor (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 scăzut 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 13,50 lei fără TVA/suport alimentar.

Ofertele care au prețul mai mare de 14,86 lei fără TVA/suport alimentar sau sub 13,50 lei fără TVA/ suport alimentar vor fi declarate inacceptabile și 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 Contractantă 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:
$$D(n) = (\text{Distanța minim ofertată} / \text{Distanța } n) \times \text{punctajul maxim acordat.}$$

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 proapețimii 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 proapețimea, 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 4 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 formula: $N_{\text{persoane}} = (N_p / N_{\text{pmax}}) \times 10$

Unde:

N_p - reprezintă numărul de persoane oferit

N_{pmax} - reprezintă numărul cel mai mare de persoane oferit (maxim 4 persoane).

Oferantul 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 acorda punctaj maxim pentru vehicule electrice și hybrid utilizate pentru realizarea

contractului.

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

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

Justificare: Prin includerea criteriului de utilizare a vehiculelor comerciale cu emisii reduse, autoritatea contractantă promovează o abordare sustenabilă și responsabilă a transportului. Acest lucru contribuie la protecția mediului, sănătatea publică și 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 și poluanții 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. Poluanții atmosferici emiși de vehiculele convenționale sunt principalii factori care contribuie la probleme respiratorii și cardiovasculare, în special asupra persoanelor vulnerabile, printre care se numără și copiii.

IX. Instrucțiuni pentru modul de elaborare a ofertelor

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile (Formular 11).

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

Prestatorul are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de participare simplificat, și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

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

Ofertantul va constitui garanția de participare în cuantum de 21.530,80 lei, conform art. 35 alin. 3 lit. a din HG 395/2016, actualizată, reprezentând maxim 1% din valoarea estimată a contractului. Garanția trebuie să fie irevocabilă. Perioada de valabilitate a garanției de participare este de 60 de zile de la data limită de depunere a ofertelor.

Ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

1. Documente de calificare:

- Dovada constituirii garanției de participare. Contul Autorității contractante pe care îl va utiliza Operatorul economic în cazul în care va constitui Garanția de participare prin virament bancar este RO 28. TREZ 3075 006XXX000114, deschis la Trezoreria Municipiului Tecuci, titular de cont: Comuna Ghidigeni, CIF 3655897;
- Împuternicire (Formularul 2);

- Declarație privind eligibilitatea (Formular 3);
- Declarație privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 (Formular 4);
- Declarația privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 (Formular 5);
- Declarație privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii (Formular 8);
- Declarație GDPR (Formular 10);
- Declarație privind partea/părțile din contract care sunt îndeplinite de subcontractanți și specializarea acestora (Formular 11);
- Declarație privind partea/ părțile din PROPUNEREA TEHNICA și FINANCIARA care au caracter confidențial (Formular 12);
- Declarație privind acceptarea modelului de contract / propuneri de modificări (Formular 14);
- Formular de contract – draft (Formular 15);
- 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 **2.153.080,26 lei** (Formular 13).
- Ofertantul va demonstra că are implementat standardul de calitate ISO 22000/2018 sau echivalent, prin prezentarea, odată cu oferta tehnică, a unei copii a certificatului, valid, emis de un organism de certificare acreditat. 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 dezinfecție, dezinsecție și deratizare a mijloacelor de transport ce vor fi folosite sau altă dovadă din care să reiasă că pentru acestea sunt efectuate operațiunile menționate (DDD).

2. Propunerea tehnică – Formular 6

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 7) + Oferta financiară detaliată (Anexa la 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 947 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 ofertat 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 pentru TVA va plăti separat valoarea* 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 14,86 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. 1171/2025 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,
Medeleanu Gina-Loredana**