

Romania
Judetul Calarasi
Comuna Alexandru Odobescu
Nr. 459/ 02.02.2026

Se aproba,
Primar
Niculae Eremia

CAIET DE SARCINI

Furnizare pachet alimentar – catering la Scoala Gimnaziala Nr. 1 Nicolae Balcescu”, judetul Calarasi pentru perioada ramasa din anului scolar 2025 – 2026

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

I. PREAMBUL

In temeiul,

- Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu completarile si modificarile ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
- HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;.

Avand in vedere tipul serviciilor care fac obiectul achizitiei, autoritatea contractanta a decis demararea achizitiei publice in vederea atribuirii contractului avand ca obiect prestarea de “Servicii catering pentru scoli – pachet alimentar pentru elevii/prescolarii Scolii Gimnaziale Nr. 1 Nicolae Balcescu, judetul Calarasi” pentru perioada ramasa din anului scolar 2025 – 2026, prin PROCEDURA SIMPLIFICATA PROPRIE/NORME PROPRII, conform art. 111 din Legea 98/2016

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentația pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant **propunerea tehnica**. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată in considerare, ***dar numai in măsura*** in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

II. INFORMATII GENERALE

CONTRACTANT: comuna Alexandru Odobescu, Județul Calarasi, telefon/fax 0242/533 600, e-mail: primaria_alodobescu@yahoo.com, pagina web: www.primariaodobescu.ro/ .

SURSA DE FINANTARE: Bugetul de Stat (Programului național "Masă sănătoasă")

Valoarea estimata: 309.340,62 lei fara TVA, cu un total de 20.817 portii/pachete (257 elevi x 81 zile), pentru o perioada de 81 zile dupa cum urmeaza:

Nr. de zile de scoala repartizate in cadrul contractului sunt:

- Februarie 2026 10 zile;
- Martie 2026 22 zile;
- Aprilie 2026 15 zile;
- Mai 2026 20 zile;
- Iunie 2026 14 zile;

= 81 zile x 257 beneficiari = 20.817 pachete alimentare x 14,86 lei/pachet (pret fara TVA) = 309.340,62 lei, fara TVA.

BENEFICIARIII PROIECTULUI:

- 257 elevi inscrisi in anul 2025 - 2026 la Scoala Gimnaziala Nr. 1 Nicolae Balcescu, judetul Calarasi, conform anexelor la HOTARARE Nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, carora li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

III. OBIECTUL CONTRACTULUI

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea si livrarea zilnica a unui pachet alimentar pentru prescolarii si elevii **Scolii Gimnaziale Nr. 1 Nicolae Balcescu**, judetul Calarasi, in conformitate cu prevederile HG nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" pentru perioada ramasa din anului scolar 2025 – 2026.

IV. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru **Scoala Gimnaziala Nr. 1 Nicolae Balcescu**, judetul Calarasi in conditiile stabilite prin Caietul de sarcini si legislatia incidenta, Anexa nr. 2 NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elev si Anexa nr. 3 SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din Hotararea Guvernului nr. 171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

- PACHET ALIMENTAR

Livrarea pachetului alimentar se va face in intervalul orar 10:30 – 12:00 .

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevazut il au numai prescolarii/elevii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acordă in perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile

nelucrătoare. Pachetul alimentar se va distribui si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si functionare a unitatilor de învățământ preuniversitar. Scoala, prin reprezentantii sai, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, dar acesta din urma vor preda scolii numărul de pachete corespunzator numărului de prescolari/elevi prezenti la cursuri. Unitatile de invatamant raspund in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii pachetelor alimentare.

Livrările se vor efectua de luni pana vineri, prin sistemul de catering, dupa cum urmeaza:

a) In zilele de marti si joi - Pachet alimentar (catering) masa calda

Mancare va fi livrata in caserole de unica folosință, tacâmuri de plastic de unica folosință si pungi alimentare.

Meniul orientativ va cuprinde :

Porția gătită trebuie sa aibe un gramaj de 300 de gr. din care 60 – 100 gr. carne si diferenta garnitura plus un fruct intreg. Tipul de carne din meniu precum si garnitura vor fi diferite de la o zi la alta.

Ora la care se va livra mancarea va fi stabilita de comun acord conform unei proceduri agreate cu responsabilii din partea Scolii Gimnaziale Nr. 1 Nicolae Balcescu, judetul Calarasi, unde sunt incrisi elevii beneficiari ai serviciului de catering. In procesul verbal zilnic de receptie va fi indicata ora la care mancarea a fost livrata.

Porțiile vor fi pregătite si preparate de către ofertanți in cantitatile si conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația in vigoare, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor recomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentari sanatoase pentru copii si adolescenți si cu respectarea nivelului minim al alocăției de hrana stabilit prin H.G. nr. 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocăției zilnice de hrana pentru consumurile colective din instituțiile si unitățile publice si private de asistenta sociala.

In vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor recomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentari sanatoase pentru copii si adolescenți. Se va tine cont de principiile furnizorilor de energie ai organismului care sunt:

- Proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- Lipide (grăsimi);
- Glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15%, ele se recomanda fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteine vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul din rație, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucidele provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca. 2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.

Ca sa realizeze un report echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca elementele sa fie combinate intr-un mod si in anumite proporții conform nevoilor organismului. Mâncărurile sa nu fie grase, sosurile sa nu conțină multa faina sau alte adusuri de ingrasora, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie!: nu se vor folosi creme sau oua, frișca sau maioneze.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Ofertantul va propune in oferta tehnica variantele de meniu saptamanale pentru porția zilnica, care sa respecte toate cerințele prevăzute in prezenta documentație si in legislația aplicata (minim 5 variante de meniu care sa corespunda legislației in vigoare).

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;**2.** supă de pui cu legume;**3.** ciorbă de vâcuță cu legume;**4.** legume cu piept de pui la grătar;**5.** mâncare de mazăre cu piept de pui;**6.** pilaf cu legume și ficăței de pui;**7.** piure de morcov cu grătar de pui;**8.** piure de cartofi cu piept de curcan;**9.** mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;**10.** ghiveci de legume cu pui;**11.** orez cu legume și pui la tavă;**12.** sufleu de broccoli cu brânză;**13.** cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;**14.** tocană de legume cu orez brun;**15.** piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;**16.** omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;**17.** sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;**18.** dovlecel umplut cu brânză la cuptor;**19.** ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;**20.** macaroane cu brânză;**21.** cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;**22.** quinoa cu legume;**23.** sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;**24.** sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;**25.** un fruct întreg.

Firma de catering nu are voie sa modifice numărul de porții si meniul stabilit, fara acordul beneficiarului. La propunerea beneficiarului se pot solicita si alte variante de meniu, in afara celor din oferta, pe parcursul derularii proiectului, care se vor agreea cu ofertantul.

b) In zilele de luni, miercuri si vineri – Pachet alimentar tip sandwich

Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar care trebuie produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si va fi compus după variantele orientative de

menu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de aplicare a OUG 105/2022, redată mai jos:

1. Sandvici cu unt, sunca, cascaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)

2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpa de pui dezosată la gratar cu legume crude (gogosar, varză, morcov, etc)

Pachetul alimentar include obligatoriu și 1 fruct întreg.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În mod obligatoriu, cel puțin 40% din prețul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acestora în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori etc). Ofertele al căror cost cu materia primă nu este de cel puțin 40% vor fi respinse.

Principalele care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de aromă și gust; produsele de origine animală și nonanimală din care se prepară mâncărurile nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusește cu apă;
- Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină agenți aglomeranți sau orice alt aditiv;
- Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;

- Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualelor fierte, nesectionate dupa fierbere.

Unitatile de invatamant au obligatia de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare va fi de 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

La prepararea pachetelor alimentare se vor respecta conditiile igienico-sanitare, conditiile de etichetare si se vor folosi gramajele indicate in Ordinul 541 / 2025.

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale săptămânii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici si fruct. Fructele trebuie sa fie sănătoase, fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori.

Avand in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a pastra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit prescolarilor si elevilor, operatorul economic are obligatia ca la fiecare livrare dintre sedile precizate sa fie insotita de o proba gratuita a pachetului alimentar.

Pentru respectarea principiilor de hrana sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic, din unitati autorizate/înregistrate sanitar-veterinar. La punctele de livrare nu exista spati amenajate pentru depozitare in conditi de siguranta alimentara, in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.

Unitatile de invatamant vor tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii, numarul de zile de scoală si evidenta numarului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul tarii va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara, precum si documentele care să ateste calitatea si siguranta acestora, după caz; scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii. Avizele de însoțire a marfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unitatii de invatamant si vor avea anexat declaratia de conformitate.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, în functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

V. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi, etc.) trebuie sa se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pasta oparită (cascaval).

VI. SIGURANTA SI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICA

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

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitarii sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în aceea stare, în particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Produsele vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea **"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"**.
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului:
- Livrarea se va face zilnic, în perioadele cu activitate didactică, conform cerințelor prezentului document și pe baza comenzii date de unitatea de învățământ.

Comanda unității de învățământ a fi lansată către Prestator până cel mai târziu ora 08.15 a.m pentru ziua în curs.

Controlul vizual al produselor se va face de catre reprezentantul unitati de invatamant si, daca situatia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara. Cheltuielile ce decurg vor fi suportate de care Prestator.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecine grave cu privire la starea de sanatate a beneficiarilor, directorul scolii va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele neconforme cu unele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de 3 ore de la primirea notificarii. Daca deficientele nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele care decurg din aceasta.

VII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directive 87/250/CEE a Comisiei, a Directive 90/496/CEE a Consiliului, a Directive 1999/10/CE a Comisiei, a Directive 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoacă alergii sau intolerante;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca $x\%$; cascaval $y\%$;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expira la data de ...”, cu inscrierea necodificată a zilei, lunii si anului;
- g) conditi de depozitare;
- h) o declaratie nutritională.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritional 100 g

Valoare energetica Kj/kcal

Grăsimi g din care

Acizi grași saturati g

Glucide g din care

Zaharuri g

Proteine g

Sare g

Mentiunile nutritionale 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 formă zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;

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

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”

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

VIII. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor O.U.G. 105/2022, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

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

IX. CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator catre unitatile scolare numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar-veterinare in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizatia sanitara de functionare in conformitate cu prevederile legale in vigoare.

Sandviciurile trebuie sa fie ambalate etans fiecare in parte iar apoi ambalate/asezate in pungi de unica folosinta.

Fructele vor fi ambalate individual si vor fi transportate in pungi/ladite de plastic separate, astfel incat sa se evite lovirea lor pe timpul transportului si manipularii.

X. DISTRIBUTIA ALIMENTELOR

Se va face numai de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de **Notiuni fundamentale de igiena**, conform Ordinului Ministrului sanatatii si al Ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Fiecare salariat/persona care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor /hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat, inclusiv pentru aplicarea corecta a masurilor ce se impun pentru prevenirea raspandirii infectarii cu Covid-19.

Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului si catre prescolari si elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

XI. DURATA CONTRACTULUI

Contractul de achizitie se va derula in perioada 09.02.2026 – 19.iunie.2026, operatorul economic avand obligatia de a asigura zilnic furnizarea, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea, pachetului alimentar pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile **Scolii Gimnaziale Nr. 1 Nicolae Balcescu**, judetul Calarasi.

Pretul contractului cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

XII. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa se încadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie sa se încadreze in prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

XIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Propunerea tehnica se va prezenta prin completarea modelului de formular pus la dispozitie in cadrul documentatiei de atribuire. Se vor respecta toate prevederile prevazute in caietul de sarcini, precum si prevederile HG nr. **1171/2025** privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026. **Daca se constata neconcordanțe între Caietul de sarcini si Ordonanta de urgenta prevaleaza prevederile Ordonantei de urgenta.**

2. Se vor prezenta variantele de pachete alimentare propuse si pentru care se va face dovada faptului ca indeplinesc cerintele de calitate si conformitate.

3. Ofertantul (ofertant unic, asociati, terti sustinatori, subcontractanti) vor prezenta o declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca se vor respecta conditiile de mediu, sociale si cu privire la relatile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului.

6. Informatii detaliate privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si se refera la conditiile de munca si protectia muncii, securitatii si sanatatii in munca, se pot obtine de la Inspectia Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

7. Informatii privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si se refera la conditiile de mediu, se pot obtine de la Agencia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

8. Se va prezenta o Declaratie semnata de reprezentantul legal al Ofertantului privind utilajele, echipamentele tehnologice si instalatile ce se vor utiliza in activitatea de productie si ambalare a hranei.

9. Ofertantul va prezenta dovada detinerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar in conditiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum si dovada autorizarii pentru prestarea serviciilor de catering (prezentarea Autorizatiilor sanitar-veterinar/Documente

ANSVSA doveditoare, prin care se atest respectarea normelor legale in vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor).

XIV. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic si manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezintă formularul de oferta. Propunerea financiara se va prezenta prin completarea modelului de formular si anexeii puse la dispozitie in cadrul documentatiei de atribuire, pentru fiecare lot in parte.
2. Pretul total oferat va fi exprimat in lei, exclusiv TVA si va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret. precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.
6. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritiv adecvat, ofertantii vor prezenta o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

In mod obligatoriu, cel putin 40% din pretul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achizitia materiei prime. Pentru verificarea indeplinirii acestei cerinte, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul si ponderea acestora in cadrul pretului unitar propus (ex: specificatii produse, cost

achizitie/distributie, furnizori etc). Pentru demonstrarea ponderii alocate/valoarea pentru materia prima, se va completa conform retetarului fiecaruia pentru variantele de sandvici pentru beneficiarii urmatorul tabel:

<i>Tip sandvici</i>	<i>Denumire ingredient/materie prima</i>	<i>Cantitate/gramaj ingredient</i>	<i>Pret lei/kg/buc ingredient</i>	<i>Pret lei/gramaj/buc ingredient</i>	<i>Valoare lei, fara TVA</i>
	TOTAL LEI fara TVA				

XV. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta se va prezenta intr-un exemplar original si un exemplar in format electronic CD/DVD, in colet/plic sigilat.

OFERTA va fi numerotata, semnata si stampilata pe fiecare pagina de reprezentantul/reprezentantii autorizati corespunzator sa angajeze ofertantul in contract. Filele cu informatil pe verso vor fi si ele semnate, fara a se numerota.

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunera financiara se vor indosaria separat, vor avea fiecare cate un opis in care vor fi mentionate toate documentele solicitate in documentatia de atribuire, cu indicarea pagini la care se afla documentul – in ordinea din documentatia de atribuire. Documentele de calificare se vor indosaria in ordinea in care au fost solicitate in invitatia de participare/caietul de sarcini a achizitiei. In cazul in care exista subcontractanti sau asociati, documentele de acelasi tip se vor aseza unul dupa altul (mai intai pentru ofertant sau liderul de asociatie, apoi pentru asociati, dupa care pentru subcontractanti).

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor introduce in plicuri distincte, sigilate si marcate corespunzator, astfel:

Plicul 1: DOCUMENTE DE CALIFICARE:

- DECLARATIE privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 (inclusiv de care asociati, terti sustinatori si subcontractanti) - Formular nr. 2 ;

- Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59 si la art. 60 alin. (1) din Legea 98/2016 privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare (evitarea conflictului de interese) - inclusiv de care asociati, terti sustinatori si subcontractanti - Formularul nr. 4 ,
- Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe raza caruia este situat sediul ofertantului. Informatiile cuprinse in acest document, trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii.
- Acord de asociere - dupa caz;
- Acordul de subcontractare - dupa caz;
- Documente justificative prin care operatorul economic demonstreaza ca materia prima este minim 40% din pretul oferat.

Plicul 2: PROPUNERE TEHNICA:

- Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini

Plicul 3: PROPUNERE FINANCIARA:

- Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini

Plicurile: 1, 2 si 3 se introduc intr-un plic/colet marcat sigilat (pe linia de lipire se aplica stampila ofertantului). Pe plic/colet se vor mentiona urmatoarele:

„Primaria Comunei Alexandru Odobescu, judetul Calarasi - Oferta pentru achizitia publica de Servicii catering pentru scoli – pachet alimentar pentru elevii/prescolarii Scolii Gimnaziale Nr. 1 Nicolae Balcescu, judetul Calarasi pentru perioada ramasa din anului scolar 2025 – 2026

“A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA DE 05.02.2026, ORA 14:30”

In exteriorul plicului/coletului sigilat, se vor prezenta urmatoarele documente:

- Scrisoarea de inaintare - Formularul nr. 1;
- Acordul de asociere (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru semnatarul ofertei (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru reprezentarea ofertantului la sedinta de deschidere a ofertelor (daca este cazul).

In cazul in care exista incertitudini sau neclaritati in ceea ce priveste anumite documente prezentate, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita detalii, precizari sau

confirmari suplimentare atat de la ofertantul in cauza, cat si de la autoritatile competente care pot furniza informatii in acest sens.

XVI. MODALITATI DE PLATA

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza documentelor justificative elaborate cu ocazia livrarilor si confirmate de care unitatea de invatamant. Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectuează de catre ordonatori principali de credite, respectiv Comuna Borcea, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, întomitate si aprobate de unitatile-pilot. Termenul de plata este de maxim 30 de zile de la primirea/inregistrarea facturii fiscale de catre Primaria Comunei Borcea in baza documentelor justificative privind prestarea serviciilor/furnizarea produselor alimentare.

Atributiile si responsabilitatile Autoritatii Contractante:

- a. asigurarea tuturor resurselor care sunt n sarcina sa pentru buna derulare a Contractului.
- b. participarea la receptia calitativa si cantitativa a produselor.
- c. Plata facturilor fiscale emise in baza documentelor justificative, dupa cum sunt descrise conditiile in prezentul caiet de sarcini;
- d. desemnarea unui responsabil de contract ce va asigura comunicarea permanenta cu echipa Contractantului, a tine evidenta tuturor documentelor referitoare la derularca Contractului, va asigura monitorizarea permanent si evaluarea periodica a gradului de indeplinire a obiectivelor Contractului.
- e. monitorizarea executiei Contractului

Intocmit