

APROBAT
PRIMAR,
CRISAN SERGIU PETRICA



**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII
CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL MASA SANATOASA (PNMS 2026),
PENTRU ELEVII LICEULUI TEHNOLOGIC „PETRU CUPCEA” SUPURU DE JOS SI SCOALA
GIMNAZIALA „GYORFI ENDRE” DOBRA**

I. Preambul

La întocmirea ofertei în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- **Ordin nr. 7.111/422/2025** pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025*)
- **Hotărârea de Guvern nr. 24/2024** privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”
- **Ordinul de ministru nr. 3.070/2024** privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS) pentru anul 2024
- **Ordinul de ministru nr. 3.840/2024** privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2024
- **Hotărârea de Guvern nr. 177/2024** pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului Național „Masă Sănătoasă”
- **Ordinul de ministru nr. 4.139/2024** pentru modificarea și completarea Ordinului ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2024
- **Hotărârea de Guvern nr. 473/2024** pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei de 97.099 mii lei pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”, în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024 și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”.
- **Ordinul de ministru nr. 5.091/2024** privind aprobarea indicatorilor de eficiență și de impact ai Programului național „Masă sănătoasă” (prevede aprobarea indicatorilor de eficiență și de impact ai Programului național „Masă sănătoasă” și setul de instrumente pentru aprecierea calității produselor și pentru aprecierea impactului programului, respectiv pentru monitorizarea și evaluarea implementării programului).

SECȚIUNEA I

Obiectul contractului și considerații generale

I.1. Obiectul achiziției

Având în vedere faptul că în cadrul unitatilor de invatamant de pe raza Comunei Supur **Liceul Tehnologic „Petru Cupcea” Supuru de Jos si Scoala Gimnaziala „Gyorfi Endre” Dobra**, nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie sub forma unui pachet alimentar **“masa calda”** conform art. 3 alin. (1) lit. b si c) din HG nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii **Liceului Tehnologic „Petru Cupcea” Supuru de Jos si Scolii Gimnaziala „Gyorfi Endre” Dobra**.

I.2. Cantități necesare

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

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ: 550 copii din cadrul celor două unități de învățământ

În vederea acordării zilnice, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ: 550 copii;

LICEUL TEHNOLOGIC „PETRU CUPCEA” SUPURU DE JOS- 426 COPII;

Anul 2026: aprilie-decembrie - 426 beneficiari:

Numar estimativ al zilelor de scoala:

Aprilie 2026 – 10 zile;

Mai 2026 – 20 zile;

Iunie 2026 – 14 zile

Septembrie 2026 – 20 zile;

Octombrie 2026- 22 zile;

Noiembrie 2026 – 21 zile;

Decembrie 2026 – 14 zile;

SCOALA GIMNAZIALA „GYORFI ENDRE” DOBRA - 124 COPII;

Anul 2026: aprilie-decembrie - 124 beneficiari:

Numar estimativ al zilelor de scoala:

Aprilie 2026 – 10 zile;

Mai 2026 – 20 zile;

Iunie 2026 – 14 zile

Septembrie 2026 – 20 zile;

Octombrie 2026- 22 zile;

Noiembrie 2026 – 21 zile;

Decembrie 2026 – 14 zile;

Total zile estimate de livrare anul 2026 aferent celor două unități de învățământ: 121 zile

Numar maxim de porții ce se vor livra: 66.550 porții

Numar maxim de porții per/zi: 550 porții;

Estimarea costurilor aferente întregului an 2026 s-a făcut după cum urmează:

Luna	Nr. zile scoala	Nr. de meniuri/zi	Nr. meniuri/luna	total
Aprilie	10	550	5.500	

Mai	20	550	11.000
Iunie	14	550	7.700
Septembrie	20	550	11.000
Octombrie	22	550	12.100
Noiembrie	21	550	11.550
Decembrie	14	550	7.700
Total	121	550	66.550

Valoarea maximă / beneficiar este de 16,50 lei cu TVA, respectiv 14,86 lei fara TVA, valoare ce cuprinde costul propriu zis de productie al produselor, preparare, cheltuielile de transport/ de distribuție, colectare și depozitare deșeuri.

Valoarea totala estimata a contractului: este de 988.933 lei fara TVA;

I.3. Considerații generale

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

Pentru promovarea principiilor unei alimentații sanatoase și a obiectivelor de dezvoltare durabila, Programul național "Masă sănătoasă" este însoțit de masuri educative extracurriculare și extrașcolare, desfășurate independent sau integrat, în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala altfel” și „Săptămâna verde”.

Școlile, prin reprezentanții săi, vor comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de meniuri corespunzător numărului de 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 trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

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 arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

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 mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodice.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar județean/al municipiului București un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

SECȚIUNEA II Specificații tehnice

II.1. Durata contractului de achiziție

Contractul începe de la data semnării acestuia de către părți și emiterea ordinului administrativ de prestare a serviciilor, până la data de 31.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale. Contractul de servicii se va putea prelungi prin act adițional, cu acordul părților, în situația în care valoarea contractată nu se epuizează până la data limită de valabilitate 31.12.2026.

II.2. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizarea obligatorie

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 sănatoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

În acest sens se va completa Formularul nr 13 - Declarație privind respectarea prevederilor legii nr. 123/2008 și ale ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025

Conform HOTĂRÂRII nr. 573 din 13 iunie 2002 pentru aprobarea procedurilor de autorizare a funcționării comercianților, este obligatorie ca unitățile să fie autorizate sanitar-veterinar și de asemenea să fie autorizat la ONRC și codul CAEN 5621-Activități de alimentație (catering) pentru evenimente.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități 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. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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.

Pentru îndeplinirea cerinței de a livra la domiciliu, se va completa formularul nr 12 Declarație privind livrarea mesei pentru preșcolari și elevi la domiciliu.

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.

II.3. Caracteristici generale

Se va livra:

- **Masa caldă - în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă;**

Masa caldă:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;

7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
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;

II.3.1. 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, unitățile 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.

Grupe speciale de consumatori

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 elev.

II.3.3. Termene de consum

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

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwichuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi pastrate pâna la servire în condițiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.3, ofertantul va completa formularul nr.7 - Declarație privind termenele de consum a suportului alimentar

II.3.4. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar se va face zilnic, între orele 10:00 – 10:30, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către sediile unităților de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.4, ofertantul va completa formularul nr. 8 - Declarație privind respectarea condițiilor pentru transport

II.3.5. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii de Guvern nr 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa" derulat pe perioada cursurilor scolare din anul 2026, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

II.3.6. Distribuția alimentelor

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare **sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni 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 aptitudini** specifice activității desfășurate sau echivalent, 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 suportul alimentar 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.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.6, ofertantul va completa formularul nr. 9 Declarație privind respectarea condițiilor pentru producerea, manipularea și distribuția produselor

II.3.7 Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.7, ofertantul va completa formularul nr. 10 Declarație privind respectarea condițiilor pentru ambalare, etichetare, marcare

II.3.8. Prevenirea risipei alimentare

Prestatorul va lua masurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.8, ofertantul va completa formularul nr. 14 - Declarație privind prevenirea risipei alimentare

II.3.9. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.9, ofertantul va completa formularul nr. 11 - Declarație privind principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

SECȚIUNEA III

Modalități de plată

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ

Instituația de învățământ împreună cu prestatorul vor pune la dispoziția autorității contractante lunar documentele de predare primire întocmite la livrarea zilnică a suportului alimentar pentru a putea efectua plata serviciilor prestate

La solicitarea expresă a autorității contractante ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitare veterinare etc).

SECȚIUNEA IV

Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică – Formular Nr. 16. și va cuprinde următoarele informații:

1. Abordarea și metodologia propuse pentru prestarea serviciilor, datele de intrare și datele de ieșire pentru activitățile din cadrul Contractului;

“Descrierea metodologiei de prestare a serviciilor și planul de lucru pentru realizarea serviciilor”, în cadrul căreia vor fi detaliate următoarele aspecte:

a. Prezentarea metodologiei de lucru considerate de către ofertant, relevantă în implementarea și derularea contractului de servicii, incluzând și o descriere a succesiunii activităților necesare derulării contractului, cu detalierea pe cele două unități de învățământ; Descrierea coerentă, clară, concretă și completă a abordării de

implementare a fiecărei activități în vederea atingerii obiectivelor programului, la nivelul celor două unitati de invatamant; In cadrul propunerii tehnice se va include o prezentare a variantelor de pachete alimentare propuse; La intocmirea propunerilor de pachete se vor respecta prevederile legislative incidente, respectiv ordin 541/2025 si Hotararea 1171/22025.

- **A) Masa calda - în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă;**

Masa calda:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
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;

b. Prezentarea planului de lucru.

c. Graficul de livrari coroborat cu variantele de pachete alimentare propuse:

Cel puțin următoarele informații trebuie prezentate în mod adecvat în Graficul de livrari:

- Denumirea contractului de servicii
- Activitățile principale și subactivitățile acestora, incluzand si o propunere a livrarilor variantelor de pachete propuse, pentru toata durata de valabilitate a contractului de servicii.
- Orice alte informații considerate relevante în acest scop.

2. “Managementul riscurilor asociate realizării serviciilor”, în cadrul căreia vor fi detaliate următoarele aspecte: O analiză a riscurilor percepute de către furnizor ca fiind asociate furnizării serviciilor în momentul realizării ofertării, considerând probabilitatea și impactul estimat al manifestării riscurilor.

Pentru riscurile mari percepute de către ofertant se vor propune soluții pentru evitarea/atenuarea efectului riscurilor.

3. “Prezentarea echipei de implementare”, vizându-se detalierea expertizei fiecărui membru al echipei, prezentarea componenței și modului de funcționare al echipei (rolurile membrilor în cadrul echipei).

IMPORTANT:

- Ofertele care nu îndeplinesc specificațiile caietului de sarcini sau care nu sunt detaliate și corelate vor fi declarate neconforme din punct de vedere tehnic;

-Lipsa oricărui document/element/capitol/ etc al propunerii tehnice va duce la respingerea ca neconformă a ofertei. De asemenea, prezentarea acestora într-o formă ce contravine descrierii anterioare și/sau care nu respectă cerințele minime ale documentației de atribuire, vor duce la respingerea ofertei ca neconformă;

Nu se admite copierea în tot sau în parte a caietului de sarcini în cadrul propunerii tehnice, ofertanții având obligația de a proba conformitatea ofertei cu cerințele acestuia prin prezentarea propriei abordări/metodologii asupra modului de îndeplinire a contractului și de rezolvare a eventualelor dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, prin raportare la conținutul propunerii tehnice mai sus menționat.

IV.1. Consideratii la întocmirea propunerii tehnice

Suportul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute în anexa 2 din HG 1171/30.12.2025, redată mai jos:

Furnizorul va include în propunerea tehnică cel puțin **10 variante** de pachete alimentare iar o variantă nu va fi livrată mai mult de o dată pe săptămână. În cadrul propunerii tehnice furnizorul va prezenta un Grafic al livrarilor coroborat cu numărul de zile de livrare estimate și variantele de pachete propuse. Ulterior semnării contractului variantele de pachete nu vor putea fi modificate decât cu acordul scris al autorității contractante, modificarea fiind aprobată prin act adițional la contract.

În cadrul propunerii tehnice se va face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate, cu cerințele Caietului de sarcini.

Nu se admite prezentarea pe post de propunere tehnică a caietului de sarcini semnat / stampilat de ofertant, iar comentariile de tipul DA/NU nu reprezintă îndeplinirea cerințelor solicitate, sub sancțiunea declarării propunerii tehnice ca fiind neconformă.

Nerespectarea tuturor cerințelor tehnice minimale obligatorii sau a altor cerințe obligatorii, atrage automat declararea ofertei ca fiind neconformă în temeiul prevederilor art. 137 alin (3), lit. a) din HG 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Documentele propunerii tehnice trebuie redactate într-o manieră organizată, astfel încât, în procesul de evaluare a ofertelor, să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în oferta cu cerințele caietului de sarcini.

Ofertanții și, dacă este cazul, subcontractanții, au obligația de a prezenta o Declarație pe proprie răspundere din care să rezulte că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, așa cum sunt acestea indicate la art. 51 alin (1) din Legea 98/2016. Instituțiile competente de la care operatorii economici pot obține informații relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă sunt: Ministerul Mediului, Apelor și Padurilor, Agenția Națională pentru Protecția Mediului, Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârștnice, Inspectia Muncii, Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Protecția Muncii. Propunerea tehnică și toate documentele ofertei se vor redacta și prezenta în limba română;

IV.2 Documente de calificare:

Se vor prezenta următoarele documente de calificare:

1. Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție publică. În acest sens se va prezenta Certificat constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului.
2. Certificate constatatoare;
3. Certificate privind situația cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării
4. Dovada Autorizării sanitar-veterinare și pentru Siguranța Alimentelor pentru serviciu catering, emisă de către A.N.S.V.S.A. a unităților din care se livrează suportul alimentar;
5. Dovada autorizării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării (suportul alimentar) către unitățile școlare emisă de către A.N.S.V.S.A.

6. Cazier judiciar pentru societate si administrator.

În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii contractului, se constată faptul că nu sunt respectate elementele propunerii tehnice, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul și de a solicita sistarea prestării. Ofertanții au obligația de a verifica, înainte de depunerea documentelor dacă acestea sunt lizibile. În cazul în care documentele depuse, nu sunt lizibile sau nu conțin informațiile aferente propunerii tehnice, întocmită pe baza cerințelor din caietul de sarcini, oferta va fi respinsă. Ofertantul nu are dreptul de a completa propunerea tehnică cu alte documente, după data limită de depunere a ofertelor, cu excepția situațiilor prevăzute la art. 134 alin. (7) din HG 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru orice referire la standarde sau la alte referințe de natură tehnică se va înțelege "sau echivalent".

SECȚIUNEA V

Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile.

Prețul total oferat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 1 luna.

Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Ofertantul are obligația de a include în prețul oferat și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentară, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

SECȚIUNEA VI

Criteriul de atribuire:

Autoritatea contractanta stabileste criteriul de atribuire ca fiind **cel mai bun raport calitate-preț**.

Cel mai bun raport calitate -preț

Factor de evaluare	Pondere	Punctaj	Algoritm de calcul
Factor 4 - Prețul ofertei (componenta financiară) lei fără T.V.A.	40 %	40 puncte	Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.
La alegerea criteriului de atribuire respectiv "Cel mai bun raport calitate – preț" s-a avut în vedere faptul că Autoritatea contractantă dorește achiziționarea acestor servicii la prețuri cât mai scăzute dar cu asigurarea unor servicii de calitate scopul activității fiind de asigurarea unor servicii de catering pentru elevii Liceului Tehnologic „Petru Cupcea” Supuru de Jos si Scolii Gimnaziale „Gyorfi Endre” Dobra Autoritatea contractantă conștientizează responsabilitatea și obligația adoptării unor măsuri necesare reducerii emisiilor de CO2 pentru a combate efectele de seră și a crește calitatea mediului. În acest sens factorul preț primește o pondere de 40 % iar factorii calitate vor avea si ei o pondere de 60 %. Beneficiile Autorității contractante rezultate în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț” constă în faptul că activitățile de catering se vor realiza în condițiile respectării cerințelor de calitate, cerințelor de mediu si a încadrării în bugetul prevăzut. S-a avut în vedere și reglementările din Art. 32 alin. (2) din HG 395/2016 : "Factorii de evaluare a ofertelor, precum și algoritmul de punctare prevăzut la alin. (1) se precizează în mod clar și detaliat în cadrul documentației de atribuire și vor reflecta metodologia de punctare a avantajelor care vor rezulta din propunerile tehnice și financiare prezentate de ofertanți și trebuie să aducă un avantaj real, să nu fie formali și să poată fi urmăriti în cadrul procesului de evaluare a ofertelor și aplicare a criteriului de atribuire" și astfel am stabilit factori de evaluare bine definiți, reali, care pot fi clar comensurați și care permit o ierarhizare obiectivă a ofertelor permițând ierarhizarea lor și identificarea ofertei care este cea mai avantajoasă pentru autoritatea contractantă, care permite încadrarea în bugetul destinat acestor servicii și, inclusiv îndeplinirea obiectivelor propuse cu respectarea standardelor de calitate, în materie. Alegerea ponderilor s-a făcut avându-se în vedere faptul că Autoritatea Contractantă dorește achiziționarea acestor servicii la prețuri cât mai mici prin asigurarea unui mod eficient de cheltuire a banului public, prin eliminarea risipei în utilizarea fondurilor publice, reducerea costurilor astfel factorul preț primind ponderea cea mai mare dintre ponderi, de 40 %, iar ceilalti factori de calitate primind ponderi între 15 - 30 %, deoarece aceste servicii urmăresc respectarea protecției mediului la calitate înaltă. Toate acestea reprezentând avantaje cu reale beneficii pentru toți cei implicați și administrația publică.			
Factor 3 - Distanța de la locul de producție până la locul de consum(Pd) – componenta tehnica, cerinta verde	30 %	30 puncte	Algoritm de calcul: Se acordă 30 de puncte ofertantului cu cea mai mică distanță de transport. Pentru ceilalți ofertanți, punctajul

			este calculat proporțional cu distanța minimă ofertată, astfel: $Pd(n) = (D_{min} / D(n)) \times \text{punctaj maxim alocat, unde:}$ $Pd(n)$ = punctajul acordat ofertantului n pentru distanță $D(n)$ = distanța dintre locul de producție și locul de consum pentru ofertantul n D_{min} = cea mai mică distanță ofertată Locurile de prestare: Liceul Tehnologic „Petru Cupcea” Supuru de Jos, Comuna Supur, Judetul Satu-Mare si Scoala Gimnaziala „Gyorfi Endre” Dobra Se punctează cu punctaj maxim distanța cea mai scurtă de la locul de producție până la locurile de livrare menționate (se va face media aritmetică a celor două distanțe).
Criteriu „verde” și se justifica 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 proaspătății produselor alimentare. Se reduce 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, AC prioritizează proaspătatea, calitatea, sustenabilitatea și eficiența economică, toate fiind critice pentru succesul unui program dedicat alimentației sănătoase. Pentru punctarea corespunzătoare a factorului, în cadrul ofertei tehnice se va prezenta distanța de la locul de producere/locul de consum.			
Factor 2 - Demonstrarea unei metodologii corespunzătoare pentru obținerea asigurării unor servicii la parametri calitativi solicitați	15 %	15 puncte	Algoritm de calcul: Ofertantul nu a înțeles pe deplin relația dintre obiectivele ce trebuie atinse - Acceptabil/ Satisfăcător/ Parțial relevant- se vor acorda 5 puncte; Ofertantul are un nivel adecvat al înțelegerii relației dintre obiectivele ce trebuie atinse - Bine/ Adecvat- se vor acorda 10 puncte;

			Ofertantul are o excelentă înțelegere a relației dintre obiectivele ce trebuie atinse - Foarte bine/ Exceptional - se vor acorda 15 puncte;	
Calificativ	Raționament utilizat în evaluarea conținutului propunerilor tehnice	Punctaj	Informațiile analizate în propunerile tehnice	Informații relevante în Caietul de Sarcini
Acceptabil/ Satisfăcător/ Parțial relevant	Ofertantul nu a înțeles pe deplin relația dintre obiectivele ce trebuie atinse - serviciile solicitate și rezultatele ce urmează a fi obținute în contextul descris în Caietul de sarcini întrucât: 1. abordarea nu include metodologii și metode recunoscute în concordanță cu prevederile legislative incidente 2. abordarea propusă și metodologia prezentată arată un nivel limitat de înțelegere a contextului serviciilor și a specificului activităților solicitate prin Caietul de sarcini 3. abordarea propusă și metodologia nu includ detalii privind modul în care Ofertantul își propune să obțină rezultatele solicitate prin Caietul de sarcini/să realizeze activitățile solicitate prin Caietul de sarcini	5 puncte	Abordarea și metodologia propuse pentru activitățile din cadrul Contractului Fundamenarea ofertei tehnice propuse și integrarea serviciilor prin prezentarea unei structuri organizatorice și funcționale și descrierea detaliată a componentelor și implicațiilor posibile, în stransa corelare cu normele legislative incidente.	Contextul realizării acestei achiziții de servicii. Descriere Cerințe de calitate privind pachetele propuse
Bine/adecvat	Ofertantul are un nivel adecvat al înțelegerii relației dintre obiectivele ce trebuie atinse - serviciile solicitate și rezultatele ce urmează a fi obținute în contextul	10 puncte		

	descrie în Caietul de sarcini și cu ipotezele și riscurile asociate întrucât: 1. abordarea se bazează parțial pe metodologii, metode și/sau instrumente testate, recunoscute 2. abordarea propusă și metodologia prezentată arată un nivel corespunzător de înțelegere a contextului serviciilor și a specificului activităților solicitate prin Caietul de sarcini, în corelație cu activitățile aflate pe drumul critic, precum și cu riscurile și ipotezele identificate 3. metodologia prezentată nu include modalități de îmbunătățire a rezultatelor sau a activităților și nu utilizează cele mai noi tehnici, instrumente sau metode recunoscute în domeniu/disciplina respectivă instrumente testate, recunoscute 2. abordarea propusă și metodologia prezentată arată un nivel corespunzător de înțelegere a contextului serviciilor și a specificului activităților solicitate prin Caietul de sarcini, în corelație cu activitățile aflate în graficul de livrări, precum și cu riscurile și ipotezele identificate 3. metodologia			
--	--	--	--	--

	prezentată nu include modalități de îmbunătățire a rezultatelor sau a activităților și nu utilizează cele mai noi tehnici, instrumente sau metode recunoscute în domeniul/disciplina respectivă			
Foarte bine/ Excepțional	Ofertantul are o excelentă înțelegere a relației dintre obiectivele ce trebuie atinse - serviciile solicitate și rezultatele ce urmează a fi obținute în contextul descris în Caietul de sarcini și cu ipotezele și riscurile asociate întrucât: 1. abordarea propusă și metodologia prezentată pentru realizarea activităților din Caietul de sarcini este prezentată în detaliu și se bazează în mare măsură pe o serie de metodologii, metode și/sau instrumente în concordanță cu prevederile legislative incidente. 2. abordarea propusă și metodologia prezentată sunt adaptate la specificul Contractului 3. aspectele importante sunt abordate într-un mod eficient: Propunerea Tehnică detaliază la capitolul Cerințe privind Managementul Contractului și Metodologie și	15 puncte		

	detaliază tratarea cerințelor opționale cu modalități de îmbunătățire a rezultatelor și a nivelului calitativ asociat serviciilor.			
Factor 1 - Ponderea materiei prime	15 %	15 puncte	Algoritm de calcul: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte. b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times punctajul\ maxim\ alocat$, Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie; MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie; MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie; Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa. Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.	

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".

In cazul unui punctaj egal, ofertele vor fi departajate dupa cel mai mare punctaj obtinut pentru factorul „Distanța de la locul de producție până la locul de consum(Pd) – componenta tehnica, cerinta verde”, iar in caz de egalitate, departajarea se va face dupa oferta cu cel mai mare punctaj obtinut pentru factorul „ *Demonstrarea unei metodologii corespunzatoare*”.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = Pfactor1 + Pfactor2+Pfactor3+Pfactor4", exprimat cu maxim doua zecimale.

Suportul alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, preparării, cheltuielile de transport/ de distribuție, colectare și depozitare deșeuri.

Orice modificare legislative survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

SECȚIUNEA VII

Alte informatii

Cantitatea totală se va modifica în funcție de zilele cu activitate scolara si de numărul real de preșcolari / elevi prezenți în fiecare unitate școlară .

Notă:

- plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor / furnizarea suportului alimentar se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală;

Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata.

Ofertantul are obligația de a asigura, pe întreaga durată a contractului, colectarea separată, transportul și predarea către un operator autorizat a tuturor deșeurilor rezultate ca urmare a preparării, livrării și servirii mesei calde în unitățile de învățământ beneficiare, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Ofertantul va face dovada îndeplinirii acestei obligații prin prezentarea:

- fie a unui contract valabil încheiat cu un operator economic autorizat pentru colectarea deșeurilor,
- fie a unui acord/angajament al unui operator autorizat, valabil pe întreaga perioadă de derulare a contractului

Achizitorul are dreptul de a diminua si a suplimenta cantitatile de pachete in raport de numarul de scolari prezenti pe durata derularii contractului fara a modifica pretul unitar.

Achizitorul are dreptul de a diminua si a suplimenta cantitatile de meniuri in raport de numarul de scolari prezenti pe durata derularii contractului fara a modifica pretul unitar.

Ofertanții au obligația de a transmite Oferta insotita de documentele solicitate prin caietul de sarcini la sediul autoritatii contractante Comuna Supur sau pe adresa de email: primariasupur@gmail.com cel tarziu pana la data de 03.04.2026, ora 10.00.

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

Nume și Prenume:

Hodor Georgeta Maria – Consilier achizitii publice

