

NR. 1834/26.02.2026

Aprobat,
Primar,
Ing. GRAD GHEORGHE



CAIET DE SARCINI
pentru achiziția de Servicii de catering în cadrul Programului Național
Masa sanatoasă an 2026 – pregătire, preparare și livrare Masa caldă
pentru preșcolari și elevii Școlii Gimnaziale Secusigiu, comuna
Secusigiu, județul Arad

1. INFORMAȚII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli (Rev.2).

Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind cerințe minime. Vor fi luate în considerare toate ofertele care îndeplinesc cel puțin cerințele minime din acest caiet de sarcini.

Oferta ce conține servicii inferioare celor prevăzute în prezentul caiet de sarcini sau nu satisface cerințele caietului de sarcini va fi declarată oferta neconformă și va fi respinsă.

1.1. Achizitor (Autoritate contractantă): UAT COMUNA SECUSIGIU.

1.2. Beneficiar direct

SCOALA GIMNAZIALA SECUSIGIU DIN COMUNA SECUSIGIU, JUDEȚ ARAD, cu structurile:

- Școala Gimnazială Sanpetru German, com. Secusigiu, jud. Arad
- Școala Primară Sanpetru German, com. Secusigiu, jud. Arad
- Grădinița PN Sanpetru German, com. Secusigiu, jud. Arad
- Școala Primară Munar, com. Secusigiu, jud. Arad
- Grădinița PN Munar, com. Secusigiu, jud. Arad
- Școala Gimnazială Secusigiu, com. Secusigiu, jud. Arad
- Grădinița PN Secusigiu, com. Secusigiu, jud. Arad
- Școala Primară Satu Mare, com. Secusigiu, jud. Arad
- Grădinița PN Satu Mare, com. Secusigiu, jud. Arad

1.3. Descrierea proiectului

Școala Gimnazială din comuna Secusigiu cu structurile aparținătoare, sunt beneficiare directe ale Programului Național Masa sanatoasă (PNMS), conform prevederilor ORDIN 3352/2025 privind

aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul national „Masa sanatoasa” in anul 2025, prin care se aproba LISTA unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor si a unitatilor de invatamant in care se implementeaza Programul national "Masa sanatoasa" si numarul de beneficiari in 2026.

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului la educatie a tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, intarirea starii de bine si dezvoltarea muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor, prin oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate si sanatoase.

Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Autoritatea contractanta si unitatea de invatamant au obligatia sa urmareasca si sa verifice buna desfasurare a procesului de aprovizionare privind distributia catre elevi/prescolari a suportului alimentar.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. In unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arundate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant se realizeaza prin activitati de tipul, fara a se limita la acestea: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, servicii, evidenta zilnica a livrarii mesei calde, completarea formularelor de raportare periodica.

La nivelul unitatii de invatamant se elaboreaza si se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

1.4. Legislatia care sta la baza desfasurarii procedurii de achizitie si intocmirii prezentului caiet de sarcini:

- Lege nr.98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare
- HG 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
- H.G. nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă” pentru anul 2026
- Ordinul ministrului educatiei si al ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale nr.3352/70/2025 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul National "Masa sanatoasa" in anul scolar 2025, prin care se aproba LISTA unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor si a unitatilor de invatamant in care se implementeaza Programul national "Masa sanatoasa" si numarul de beneficiari in 2026.
- Art. XIX din ORDONANTA DE URGENTA Nr. 89, pentru modificarea si completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor masuri fiscal-bugetare, precum si pentru modificarea si completarea unor acte normative
- LEGE nr. 123/2008, pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar, 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;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și a 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. 1037/2001 și (CE) ;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;
- ORDIN nr. 302 /2009 pentru modificarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produse alimentare pentru consum uman, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății și familiei și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 438/295/2002
- HG 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
- Hotărârea nr. 568/2002 privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară, cu modificările și completările ulterioare
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare
- Directiva Consiliului 90/496/CEE din 24 septembrie 1990 privind indicarea valorii nutritive pe etichetele produselor alimentare
- LEGE nr. 150 din 12 iulie 2016 pentru modificarea și completarea Legii nr. 321/2009 privind comercializarea produselor alimentare
- Directiva 94/62/CE privind ambalajele și deseurile de ambalaje, modificată prin Dir.2004/12/CE și Dir.852/2018
- HG nr.924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare

Procedura de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND PROCEDURA SIMPLIFICATĂ PROPRIE PENTRU ACHIZIȚIA DE SERVICII SOCIALE PREVAZUTE ÎN ANEXA 2 LA LEGEA 98/2016”, aprobată prin HCL Secusigiu nr.31/29.03.2024, cu aplicarea criteriului de atribuire: CEL MAI BUN RAPORT CALITATE- PREȚ, în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată și a HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată.

1.5. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului

Prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de

derulare a contractului de servicii de catering:

- a) Tipul de contract: contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.
- b) Unitatea de măsură a contractului: porția, configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
- c) Numărul maxim de porții ce vor fi asigurate la o livrare: 637 portii, cu mentiunea ca numarul maxim poate varia în funcție de numarul de copii prezenti la activitățile didactice.
- d) Pentru anul școlar 2025-2026 există posibilitatea ca numărul elevilor înscriși să fie diferit, din istoricul anilor anteriori apreciem +/- 7 elevi.
- e) Regimul de livrare: zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare din anul 2026 (se **exclud zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare**)
- f) Tipul mesei servite – **masa caldă**, constand în: fel principal și un fruct, conform cerințelor caietului de sarcini
- g) Grupul țintă (consumatori) – copii din ciclul prescolar, primar și gimnazial.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Servicii de catering, constand in pregatire, preparare si livrare masa calda pentru prescolarii si elevii inscrisi in cadrul Scolii Gimnaziale din comuna Secusigiu, judet Arad,

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

Avand in vedere art.3 din HG 1171/2025 privind instituirea Programului National "Masa sanatoasa" pentru anul 2026, prin Hotararea Consiliului de Administratie a Scolii Gimnaziale din comuna Secusigiu, nr. 24/19.01.2026 s-au stabilit urmatoarele:

- tipul de suport alimentar acordat prescolarilor si elevilor de la Scoala Gimnaziala Secusigiu in anul 2026 va fi sub forma de **Masa caldă, portia de meniu alcatuita din fel II principal si 1 fruct**, in regim de catering si se va servi in sala de grupa/clasa
- programul distribuirii se va face intre orele 10:00-10:30 pentru toate structurile arondate.

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic: **pregatirea, prepararea si livrarea portiilor de masa calda pentru prescolarii si scolarii din structurile Scolii Gimnaziale a comunei Secusigiu**, in cantitatile si in continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare a Legii nr.123/2008, privind alimentatia sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si a Ordinului 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 si a altor reglementari privind sanatatea publica, ce fac obiectul serviciilor.

3. CANTITATI SOLICITATE

Suportul alimentar de tip Masa caldă, va consta din: **fel II principal si un fruct**.

- Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana, in valoare de **maxim 16,50 lei cu TVA inclus/ portie, adica 14,86 lei fara TVA/portie (11% cota TVA)**.

- Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia de ambele părți și până la sfârșitul anului 2026 respectiv până la data de 31.12.2026.
- Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Numărul de zile estimate pentru anul 2026	Număr de porții pentru anul 2026
637 copii	125	637 zilnic x 125 zile = 79.625 porții

Valoarea totală estimată a contractului, este de 1.183.227,50 lei fără TVA, la care se adaugă 130.155,25 lei TVA, respectiv 1.313.382,52 lei cu TVA inclus.

Posibilitatea prelungirii contractului pentru anul 2027, se poate realiza doar în cazul în care și în anul 2027 Școala Gimnazială Secusigiu urmează să fie inclusă în lista unităților de învățământ care beneficiază de Program. Astfel, se stabilește dreptul de opțiune a Autorității contractante, de a solicita prelungirea contractului pentru perioada 01.01.2027– 31.03.2027. Totodată, în măsura în care, în urma stabilirii structurii anului școlar 2026 – 2027, rezultă că va exista o altă structură calendaristică decât cea avută în vedere, livrarea produselor se poate modifica, în limita numărului maxim de porții avute în vedere la încheierea contractului.

Având în vedere că serviciile prestate în baza contractului au un caracter de regularitate și ținând cont că prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025, se alocă fonduri pentru anul 2026, pentru a asigura continuitatea până la adoptarea hotărârii de guvern pentru derularea programului în anul 2027, se introduce în contract și în documentație opțiunea prelungirii acesteia, în condițiile art. 165 din Normele metodologice aprobate prin H.G. nr. 395/2016, pentru un număr de 53 de zile lucratoare, în perioada 01.01.2027 – 31.03.2027, condiționat de existența fondurilor bugetare alocate cu această destinație, dar nu mai târziu de data încheierii contractului prin care se va asigura derularea Proiectului în anul 2027, dacă această dată este anterioară datei de 31.03.2027.

Notă: Numărul efectiv de porții ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de numărul de copii efectiv prezenți la activitățile didactice.

Prestarea serviciilor, livrarea, începe în data stabilită prin Ordinul de începere a prestării serviciilor.

Conform HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă” în anul 2026, anexa 3, punctul 1.3, lit b:

- 1.3. Ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

b) contractele de servicii:

- *valoare materii prime,*

- *servicii de preparare a hranei*

- *servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul*

deseurilor.

Atenție: Defalcarea procentuală a costurilor trebuie să fie susținută și corelată cu defalcarea financiara a costurilor, per porție, parte componentă a propunerii financiare!

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masa sanatoasă” va tine evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expedite aferente fiecărei distribuții.

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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție/zi ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 de ore de la livrare, drept probă de mâncare din lotul livrat.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi aproximativ 125 zile de școlarizare estimate/persoană/perioadă contractuală. Cele 125 zile sunt defalcate în două perioade, în conformitate cu structura anului școlar 2025-2026 și cea a anului școlar 2026-2027.

4. SPECIFICATII TEHNICE SI CERINTE GENERALE ALE OBIECTULUI ACHIZITIEI

4.1. Caracteristici tehnice

Se vor asigura serviciile de pregătire, preparare și de livrare a porțiilor de masă caldă, cu respectarea prevederilor din anexa 2 și anexa 3 la HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masa sanatoasă”, pentru anul 2026, având următoarea componentă:

1. Un fel II principal având la bază variantele orientative de meniu aprobate de INS, specificate în anexa 2 din HG 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masa sanatoasă”, pentru anul 2026 și prevederile 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.
2. Un Fruct întreg.

Ofertantul va prezenta, în cadrul propunerii tehnice, 10 fișe de meniu alcătuite din Fel II principal+1 fruct, care să cuprindă:

- descrierea tuturor componentelor meniului,
- indicarea gramajului pentru fiecare componentă,
- gramajul total/meniu
- valorile nutriționale/100g (conținut de proteine, lipide, carbohidrați, fibre și valoare energetică)
- valoarea energetică /meniu.

La elaborarea celor 10 fise de meniu, ofertantul va avea în vedere următoarele cerințe minime obligatorii:

- Valoarea energetica pentru fiecare varianta ofertata va fi de cel puțin 650 kcal/meniu
- Ofertele care vor prezenta variante de meniu cu valoare energetica sub 650 kcal/meniu vor fi considerate neconforme si vor fi respinse!
- Pentru verificarea veridicitatii informatiilor din variantele de meniu ofertate, ofertantul va depune buletine de analiza pentru fiecare varianta ofertata. Buletinele de analiza vor fi realizate de catre un laborator de analize, autorizat in conformitate cu ORDIN Nr. 104/2021, pentru aprobarea Normei sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind autorizarea, inregistrarea si controlul laboratoarelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor in care se desfasoara activitati de testare si analize de laborator; din buletinele de analize vor rezulta urmatoarele informatii: gramajul, valorile nutritionale (continutul de proteine, lipide, carbohidrati, fibre si valoare energetica / 100g) precum si valoarea energetica /meniu.

Justificare: Aceasta cerinta minimala se raporteaza la prevederile Anexei 2 si Anexei nr. 3A- Necesarul zilnic de calorii si macronutrienti din Ordinul 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.

NECESARUL ZILNIC
de calorii si macronutrienti, vitamine si elemente minerale,
necesarul zilnic de apa pentru copii si adolescenti

Anexa nr. 3A. Necesarul zilnic de calorii si macronutrienti

		Copii				Adolescenti			
						Baieti		Fete	
		7-11 luni	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-17 ani	11-14 ani	15-17 ani
Energie (kcal)*	Necesar mediu	549-673	1.050	1.469	1.846	2.543	3.177	2.355	2.532
	Variatii posibile in functie de caracteristicile grupului		900-1.200	1.290-1.660	1.619-2.066	2.262-2.830	2.826-3.535	2.047-2.560	2.252-2.818
Carbohidrati (g)*	Necesar mediu	Fara recomandari	120	165-220	208-277	286-381	357-477	259-346	285-380
	Variatii posibile in functie de		79-171	145-249	182-310	254-425	318-530	230-384	253-423

ROMÂNIA
JUDETUL ARAD
PRIMARIA COMUNEI SECUSIGIU
 Tel: 0257 411 403, fax: 0257 411 304e-mail: primariasecusigiu@yahoo.com
 Website: www.primariasecusigiu.ro

	nivelul caloric								
Carbhidrați (%)*			50	45-60	45-60	45-60	45-60	45-60	45-60
Fibre (g)**			19	25	25-31	31-38	38	26	26
Lipide (g)*	Necesar mediu	Fara recomandari	40	33-57	41-72	57-99	71-124	51-90	56-98
	Variatii posibile in functie de nivelul caloric		27-50	29-65	36-80	50-110	63-137	45-100	50-110
Lipide (%)*			35	20-35	20-35	20-35	20-35	20-35	20-35
AGS (%)*			CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
AAL (%)*			0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
AL (%)*			4	4	4	4	4	4	4
EPA + DHA (mg)*			250	250	250	250	250	250	250
AGT*			CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
Proteine (g)	Necesar mediu g/kgcorp/si	1,21-1,31	1,14-0,9	0,70	0,75	0,73	0,71	0,71	0,71
	Necesar mediu g/si		45	51-59	65-74	89-102	111-127	81-92	89-101
	Variatii posibile in functie de nivelul caloric. Se recomanda ca minimum 35% din proteine sa fie de origine animale		37-50	45-66	57-83	79-113	99-141	72-102	79-113
Proteine (%)			14-15	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16

AGS = acizi grasi saturati
 CMPP = cat mai putin posibil
 AAL = acid alfa-linolenic
 AL = acid linoleic
 AGT = acizi grasi trans
 EPA = acid eicosapentaenoic
 DHA = acid docosahexaenoic

Toate Fisele de meniu vor respecta in mod obligatoriu:

- principiile nutritionale prevazute prin: LEGE nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar, 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.

- variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica cuprinse in Anexa 2 la HG 1171/2025.

**Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei
pentru prescolari și elevi**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de aromă 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 prescolarilor 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 înabusa 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 galuși și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouale se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea 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 sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperatură corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

- NOTA:
Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:
1. ciorba de legume;
 2. supă de pui cu legume;
 3. ciorba 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 ficat 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 friptura la cuptor;
 10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
 11. crez 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. tocana de legume cu crez brun;
 15. piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume la cuptor;
 16. omleta 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 varsta mai mare de 7 ani;
 20. macaroane cu brânză;
 21. cartofi frântușești, la cuptor, cu brânză și ou;
 22. quină cu legume;
 23. sandwich cu unt, sunca, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
 24. sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpa de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoașă, varză, morcov.

Fisele de meniu prezentate în cadrul propunerii tehnice vor fi vizate de către un dietetician, avizat în condițiile Legii nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, precum și înființarea, organizarea și funcționarea Colegiului Dieteticienilor din România.

Pentru grupele speciale de consumatori:

Grupele speciale de consumatori -copii cu regim fără carne, 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 servicii, fiind

specificate pentru fiecare școală și elev; astfel de meniuri se stabilesc între conducerea școlii și prestator ținându-se cont de regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea Școlii Gimnaziale Secusigiu. Regimul alimentar specific pentru fiecare copil în parte se va constitui ca anexa la contract.

NOTĂ:

- Ofertantul devenit prestator va avea obligația ca pe parcursul derulării contractului să livreze variantele de meniu oferate! În cazul livrării altor variante de meniu, în afara celor oferate, acele meniuri nu se vor accepta de către beneficiar!

- Ofertantul devenit prestator nu are dreptul de a modifica meniurile oferate, decât la cererea expresă și întemeiată a achizitorului!

-Nu se va furniza timp de 2 zile consecutiv același meniu.

NU SE ACCEPTA OFERTAREA DE HRANA RECE SUB FORMA DE SANDWICH SAU SIMILAR!

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea suportului alimentar pentru prescolari și școlari:

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 prescolarilor 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 înabusează cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. 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 folosirea de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frisca, 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 sanitare-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.

4.2. Cerințe privind ambalarea și etichetarea:

Porțiile de masă caldă se vor ambala în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, de unică folosință, însoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile, cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară, asigură transportul porțiilor de mâncare în condiții adecvate de

temperatura și protecție împotriva contaminării pe parcursul manipularii/transportului și permit păstrarea temperaturii adecvate a porțiilor de mâncare astfel încât acestea să poată fi servite fără a mai fi necesară încălzirea.

Pentru ambalajele reutilizabile ofertantul va include obligatoriu în propunerea tehnică fișele tehnice aferente și va menționa numărul de ambalaje reutilizabile utilizate zilnic pentru asigurarea transportului unui nr. maxim de 637 de porții de mâncare în cele 8 locații ale structurilor școlare, ținând cont inclusiv de programul livrarilor. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfectiei, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.

Fructele vor fi spălate, ambalate individual și vor fi transportate în pungi și lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipularii.

Deseurile alimentare

În conformitate cu HG 1171/2025 privind instituirea programului național "Masa sanatoasă" pentru anul 2026, se vor lua măsurile 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.

Astfel ca ofertantul are obligația să colecteze deșeurile rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, deșeurile vor fi colectate în recipiente închise și etichetate și care trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

Transportul deșeurilor rezultate în urma livrării suportului alimentar se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia!

În acest sens ofertantul va prezenta ca anexă la propunerea tehnică o **Declarație pe propria răspundere prin care se obligă să asigure, de 2 ori pe săptămână, serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate în urma livrării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.**

Conform HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă” în anul 2026, în anexa 3, punctul 8, se prevăd condițiile de ambalare, etichetare și 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”;

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
- 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.

Portia ce se va constitui zilnic pentru o perioada de 48 de ore de la livrare, drept proba de mancare, va fi etichetata cu urmatoarele informatii:

- denumirea produsului
- sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“
- o mentiune privind lotul, respectiv data producerii

4.3. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Portiile de mancare vor fi pregatite, preparate si livrate in aceeasi zi!

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Conform HG 1171/2025, anexa 3, termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi ziua producerii pentru masa calda.

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

In cazul depistarii unor portii necorespunzatoare (deteriorate, incomplete), prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca portiile cu mancare in cauza, cu altele corespunzatoare, in termen de maxim 1 ora de la primirea notificarii.

Tinand cont de prevederile HG 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, operatorii cu activitate in domeniul alimentar trebuie sa adopte masurile specifice de igiena, pentru conformarea produselor alimentare cu criteriile microbiologice si pentru conformarea cu cerintele privind controlul temperaturii produselor alimentare si totodata asigura mentinerea lantului de frig si prelevarea de probe si efectuarea de analize de laborator.

Conf.art 5, alin.1 din HG 924/2005, *”Operatorii cu activitate in domeniul alimentar trebuie sa puna in aplicare, sa implementeze si sa mentina o procedura sau proceduri permanente bazate pe principiile HACCP.”* astfel se solicita ca in cadrul propunerii tehnice, ofertantul sa faca dovada implementarii procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) in cadrul tuturor activitatilor unitatii de catering, si sa depuna documente justificative in acest sens.

4.4. Conditii pentru transport si distributie si infrastructura tehnica necesara realizarii activitatilor contractului

MENIURILE DE MASA CALDA VOR FI LIVRATE NUMAI CU MIJLOACE AUTO AUTORIZATE/ÎNREGISTRATE SANITAR-VETERINAR, CU REGIM TERMIC DE REFRIGERARE SAU CONGELARE.

Produsele alimentare/suportul alimentar vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate, înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, care să asigure pe toata durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și

contaminare atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor.

Operatorul economic va prezenta obligatoriu, autorizația din care să rezulte că mijlocul de transport este autorizat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru transportul suportului alimentar (mesei calde în regim de catering) ce face obiectul prezentului caiet de sarcini cât și dovada deținerii mașinilor autorizate pentru transport alimente.

Mijlocul de transport trebuie menținut curat permanent pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Porțiile de mâncare vor fi ambalate în ambalaje de unică folosință, biodegradabile, iar fructul va fi ambalat individual.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 de minute de la preparare, iar în caz contrar se va menține la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius, pentru hrana caldă și max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.

Masa caldă este considerată livrată când toate activitățile din cadrul contractului au fost realizate și produsul este furnizat și acceptat de unitatea de învățământ prin aplicarea semnăturii responsabilului de program.

În propunerea tehnică ofertantul va prezenta următoarele documente:

- **Lista privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport autorizate**, conform Ordinului nr. 976/1998, pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare și HG 924/2005, privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare

- dovada deținerii mijloacelor de transport (proprietate, chirie, comodat etc),

- autorizațiile sanitar-veterinare pentru transportul produselor alimentare preparate în regim de catering

Având în vedere că perioada de timp între ora transmiterii comenzii pentru numărul de porții și ora livrării este un timp scurt, între ora 10:00 – 10:30, și ținând cont că livrările se vor face în 8 locații în 4 localități, se solicită documentele specificate anterior, **pentru cel puțin 2 (două) mijloace de transport**,

4.5. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

4.6. Cerințe profesionale

Personalul angajat în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare are obligația 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare, trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activității contractului, cerințele legale privind

siguranta alimentara si sa detina avizele/autorizatiile impuse de lege, in acest sens.

Personalul operatorului economic care manipulează hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice **Lista personalului responsabil, pentru indeplinirea activitatilor aferente în vederea implementarii contractului si care fac obiectul caietului de sarcini. Anexat listei cu personalul responsabil se vor regasi documentele suport, inclusiv Declaratii de disponibilitate pentru fiecare persoana nominalizata în lista.**

Ofertantul va asigura pentru executarea contractului, pentru personalul cheie:

- cel puțin un Bucătar care să aiba Calificare profesională(Certificat de calificare în meseria de bucătar) si experiență profesională de minim 1 an vechime în domeniu
- cel puțin un ajutor de bucatar
- colaborare cu un dietetician avizat în condițiile Legii nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, precum si infiintarea, organizarea si functionarea Colegiului Dieteticienilor din Romania si diploma de specialitate a dieteticianului

NOTA:

Vechimea de cel puțin 1 an pentru bucatarul nominalizat în derularea contractului, constituie conditie obligatorie! în cazul în care aceasta cerinta nu este indeplinita, oferta va fi respinsa.

Justificare:

Prin aceasta cerinta se fundamentează pe necesitatea garantării siguranței alimentare și a calității serviciului, respectând în același timp principiile proporționalității din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Siguranța și Igiena Alimentară: Un bucătar cu experiență de cel puțin un an deține cunoștințele practice necesare pentru aplicarea riguroasă a procedurilor HACCP și a normelor de igienă. Această perioadă este considerată minimă pentru a asigura gestionarea corectă a riscurilor de contaminare în procesul de pregătire a unei mese calde destinate unor grupuri vulnerabile cum sunt copiii.

Capacitatea de Organizare Flux Tehnologic: Serviciile de catering implică un flux complex (preparare, menținere temperatură, ambalare, transport). Experiența de un an garantează că personalul poate gestiona volume mari de porții într-un interval de timp strict, menținând standardele de calitate sub presiunea livrării la ore fixe.

Respectarea Rețetelor și Valorilor Nutriționale: având în vedere cerinta Autorității contractante ca ofertantii sa depuna în cadrul propunerii tehnice cate 10 variante de meniu cu carne si cate 10 variante de meniu fara carne, unde vor incluse gramajele si valorile nutritionale, se subintelege ca bucatarul trebuie să respecte gramaje și compoziții nutriționale specifice, iar cel puțin 1 an de vechime confirmă abilitatea de a executa meniuri diversificate conform cerințelor autorității contractante.

A se reține ca variantele ofertate vor fi cele livrate în cadrul viitorului contract.

Proporționalitate și Relevanță: Conform instrucțiunilor ANAP, cerința de vechime pentru personalul-cheie trebuie să fie direct corelată cu obiectul și complexitatea contractului. Un an reprezintă un prag rezonabil și care nu restricționează excesiv competiția, dar oferă o minimă garanție a competenței profesionale.

Pentru dovedirea calificării personalului responsabil în indeplinirea activitatilor contractului, ofertantii vor include obligatoriu documentele suport:

- diplomele de calificare pentru bucatari – semnat "conform cu original"

- document/documente care atesta vechimea de cel puțin 1 an în domeniu pentru bucatar - semnat/e "conform original"

- Certificate de instruire profesională privind însușirea notiunilor fundamentale de igienă alimentară, conf. normelor legale în vigoare – Curs de igienă, în conf. cu Ordin nr 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea notiunilor fundamentale de igienă, valabil la data prezentării.

-Fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, cf. HG nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare – semnat "conform cu original"

-Extras Revisal / contract de munca- semnat "Conform cu original"

- Print Screen cu "Istoric contract" din aplicatia REVISAL, pentru fiecare persoana angajata în desfasurarea contractului - semnat "Conform cu original"

- contract / alt document care atesta colaborarea cu un dietetician avizat în condițiile legii nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, precum și înființarea, organizarea și funcționarea Colegiului Dieteticienilor din România și diploma de specialitate a dieteticianului – semnate "conform cu original"

- declaratii de disponibilitate pentru fiecare persoana nominalizata în Lista personalului responsabil – semnate în original

În cazul în care pe perioada derulării contractului, contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare; în acest caz, contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Dacă achizitorul consideră că un membru al personalului contractantului, este inefficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, achizitorul are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada desfășurării contractului, pe baza unei cereri scrise justificată. În acest caz toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt suportate de contractant.

În cazul în care contractantul intenționează să înlocuiască unul sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi, implicate în derularea activităților contractului, să dețină la rândul lor toate avizele/autorizațiile cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma la cererea beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea cerinței.

4.7. Receptia și livrarea

Livrarea se va realiza zilnic, la cele 8 locații, pe baza comenzilor transmise de unitățile școlare.

Ofertantul va livra porțiile comandate, zilnic, în intervalul 10:00-10:30, la locațiile menționate în tabelul de mai jos:

Nr. crt.	Structura școlară	Nr. maxim de copii/structura
1	Grădinița PN Sanpetru German, Loc. Sanpetru German, nr.6, județ Arad	46

2	Scoala gimnaziala Sanpetru German, Loc. Sanpetru German, nr.14, judet Arad	56
3	Scoala primara Sanpetru German, Loc. Sanpetru German, nr.32, judet Arad	109
4	Scoala primara Munar , Loc. Munar, nr.96, judet Arad	16
5	Gradinita PN Munar, Loc. Munar, nr.96, judet Arad	14
6	Scoala gimnaziala Secusigiu, Loc. Secusigiu, nr.334, judet Arad	279 din care: 137 copii ciclu primar 142 copii ciclu gimnazial
7	Gradinita PN Secusigiu, Loc. Secusigiu, nr.331A, judet Arad	71
8	Scoala primara Satu Mare, loc. Satu Mare, nr.29, judet Arad	28
9	Gradinita PN Satu Mare, loc. Satu Mare, nr.161, judet Arad	18

Graficul de livrare se stabileste pentru nr. maxim de 637 de copii inscrisi la Scoala Gimnaziala Secusigiu si structurile arondate.

Distantele rutiere intre localitatile unde isi au locatiile structurile scolare sunt dupa cum urmeaza:

- Sanpetru German - Munar - distanta rutiera – 4,5 km
- Munar – Secusigiu – distanta rutiera – 3 km
- Secusigiu – Satu Mare - distanta rutiera – 4,5 km

Școala, prin reprezentanții săi va comunica zilnic prestatorului numărul de portii necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de meniuri corespunzător numărului de preșcolari/elevi efectiv prezenți la cursuri.

Transmiterea comenzilor pentru fiecare zi de curs, se va efectua de catre responsabilii pe fiecare unitate scolară, intre orele **8:00-8:30, telefonic.**

Prestatorul se va organiza in asa fel incat toate portiile de mancare, pentru toate cele 8 locatii apartinand Scolii gimnaziale Secusigiu, sa fie distribuite pana cel tarziu la ora 10:30 a fiecarei zi de curs.

Receptia portiilor de mancare in regim de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare. Receptia se va face la livrare, de responsabilul numit pe unitatea scolară/o comisie de receptie, in prezenta prestatorului, si va fi consemnata intr-un proces-verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti.

Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu nr. de portii livrate zilnic, in care se va preciza meniul din ziua respectiva; meniul zilnic va respecta, in mod obligatoriu, una variantele oferitate si nu se va repeta acelasi meniu 2 zile consecutiv.

La fiecare livrare portiile de mancare vor fi insotite de urmatoarele documente:

- Aviz de expdiere
- Proces verbal de receptie cu anexa centralizatorului cu nr de portii/locatie si cu descrierea meniului
- Declaratie de conformitate sau Certificat de calitate, pe care este mentionat lotul de produse.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanătate Publică. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către contractant.

Cantitățile constatate ca lipsesc, în urma verificărilor, vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Prestatorul va fi obligat să înlocuiască porțiile cu mâncare în cauză, cu altele corespunzătoare, în termen de maxim 1 ora de la primirea notificării.

Dacă în urma recepționării porțiilor de mâncare se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice din prezentul caiet de sarcini sau se constată abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea porțiilor de mâncare.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini, achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse alimentare livrate. Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de contractant. Contractantul va asigura distribuirea porțiilor de mâncare la locurile de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară și de siguranță a alimentelor. Distribuirea porțiilor de mâncare nu se va considera finalizată până nu se va realiza recepționarea prealabilă, de către persoana responsabilă din partea beneficiarului.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului de către reprezentanții școlii și ai autorității contractante, în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta xerocopii ale documentelor legale de achiziționare a materiilor prime /produselor livrate – facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, certificate de producător, buletine de analiză și orice alte documente necesare stabilite prin normativele în vigoare privind produsele alimentare produse în regim de catering.

În cazul în care pe perioada contractului la autoritatea contractantă intervine necesitatea unor schimbări, precum: frecvența livrărilor, cantitatea, perioada, locul de desfășurare etc., în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic, cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte, se va putea efectua modificarea cerințelor, inclusiv, cu acordul prestatorului.

4.8. Facturarea și plata serviciilor prestate

Conform art.6, alin.5 și 6 din HG 1171/2025 privind instituirea Programului Național "Masa sanatoasă" în anul 2026, responsabili pentru efectuarea plăților către furnizori sunt primarii unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau persoanele împuternicite, după caz.

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, astfel ca facturarea serviciilor prestate se va face o singură dată pe lună, în baza proceselor verbale de recepție și a anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de unitățile școlare, confirmate prin procesele verbale de recepție.

Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la autoritatea contractantă, din bugetul alocat prin Programul Masa sanatoasă, fără ca achizitorul să fie obligat să facă plata din bugetul propriu.

Conform art.15 din HG 1171/2025 privind instituirea programului național "Masa sanatoasă" în

anul 2026, pentru asigurarea sursei de finanțare și plata serviciilor prestate, se vor aplica prevederile **art. XIX alin. (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr.89/2025** 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, în perioada cuprinsă între 8 ianuarie 2026 și sfârșitul anului în care expiră termenul legal pentru aprobarea bugetelor locale pentru anul 2026.

Fiecare factură care se va emite, va cuprinde cel puțin următoarele mențiuni obligatorii:

- cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2).,
- numărul contractului,
- datele de emitere și de scadență ale facturii respective;

Având în vedere că sursa de finanțare a prezentei achiziții este bugetul de stat și că în lipsa acestei finanțări nu există posibilitatea sustinerii acestor cheltuieli din veniturile proprii ale bugetului local al comunei Secusigiu, 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.

5. OBLIGAȚIILE PARTILOR

5.1. Obligațiile prestatorului

- 1) Prestatorul are obligația de a conveni împreună cu conducerea unității de învățământ meniul pentru săptămâna ce urmează, cu respectarea variantelor de meniu oferite. Meniul stabilit pentru săptămâna ce urmează va fi vizat de dietetician și apoi transmis unității de învățământ.
- 2) Prestatorul va fi răspunzător față de achizitor pentru prestarea serviciilor de catering în condițiile prevăzute de reglementările legale specifice aplicabile în acest domeniu.
- 3) Prestatorul va întocmi lunar și va prezenta achizitorului:
 - factura fiscală emisă prin sistemul electronic E-factura
 - centralizatorul proceselor verbale cantitative și calitative, confirmat de către unitatea de învățământ;
 - borderoul centralizator al avizelor de însoțire a produselor distribuite în luna pentru care se solicită plata, confirmat prin semnătura de către unitatea de învățământ, în vederea verificării volumului și valorii serviciilor facturate;
- 4) Suportul alimentar se va livra doar de luni până vineri, exceptând zilele nelucrătoare și vacanțele
- 5) În cazul în care, din cauza nerespectării clauzelor cu privire la termenul de livrare, derivă anumite litigii și/sau imputații, prestatorul va suporta toate obligațiile ce decurg din aceasta;
- 6) Prestatorul se obligă să asigure condițiile de transport și distribuție a suportului alimentar - „masă caldă” conform condițiilor solicitate în prezentul caiet de sarcini.
- 7) Prestatorul are obligația să utilizeze, pe perioada de derulare a contractului, numai personal nominalizat în cadrul ofertei, specializat și atestat, care deține competențe certificate și experiență în domeniu, pentru desfășurarea activității cu achizitorul.
- 8) Ofertantul câștigător, viitor prestator se obligă să mențină pe parcursul desfășurării contractului de servicii, valabilitatea următoarelor documente:
 - autorizația sanitară veterinară emisă de către Direcția Sanitară și pentru Siguranța Alimentelor pentru activități de catering, codificate conform nomenclatorului CAEN, pentru punctul de lucru unde se va prepara suportul alimentar; acordul de funcționare;

- autorizație sanitar veterinară a mijlocului/mijloacelor de transport cu care se va face livrarea suportului alimentar beneficiarilor unităților de învățământ,

9) suporturile alimentare livrate beneficiarilor unităților de învățământ, vor fi însoțite de avize de însoțire a mărfii, declarații de conformitate/ certificate de calitate, procese verbale de recepție,

10) în cazul în care se constată abateri care pot produce consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă are dreptul să sisteze distribuția hranei, la sesizarea unității școlare, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau fructele în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde costuri suplimentare, în maximum o oră de la momentul constatării neconformității;

11) În cazul în care se vor constata cantități lipsă, în momentul recepționării serviciilor, acestea se vor fi consemnat în procesele verbale de recepție a produselor, urmând ca ele să fie livrate în maximum 1 oră de la momentul constatării sau, după caz, reducerea acestora din valoarea facturii.

12) Dacă cantitățile lipsă nu vor fi livrate, autoritatea contractantă NU va plăti contravaloarea acestora, autoritatea contractantă nu va fi responsabilă pentru eventualele costuri suplimentare generate de preluarea unor instrucțiuni/comenzi suplimentare de la beneficiarii serviciilor de catering, față de serviciile prevăzute în contractul de achiziție publică;

13) prestatorul este pe deplin responsabil pentru prestarea serviciilor în conformitate cu comenzile ce vor fi convenite prin viitorul contract de prestări servicii. În acest sens unitatea de învățământ prin responsabilul de program va comunica prestatorului, numărul de porții complete, grupate pe clase și locul livrării acestora. Totalul de porții de masă caldă complete facturabil se va stabili la finalul perioadei de prestare în funcție de numărul beneficiarilor și numărul de zile în care beneficiarii au fost prezenți la cursurile școlare.

14) ofertantul câștigător, devenit prestator, nu va percepe nicio taxă suplimentară/penalizare, care ar putea fi aplicată, după caz, operațiunilor de contramandare parțială sau totală a numărului de porții de masă caldă sau pentru modificarea intervalului calendaristic al prestării serviciilor de catering;

15) prestatorul are obligația să anunțe autoritatea contractantă și beneficiarul în scris, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul executării contractului;

16) Răspunderea față de utilizatori pentru prestarea serviciilor de catering se stabilește în condițiile H.G. nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sanatoasă” în anul 2026 și a celorlalte dispoziții legale în vigoare incidente acestui program.

17) Ofertantul câștigător, viitor prestator nu va putea anula prestațiile comandate ferm de către achizitor din proprie inițiativă, fără o justificare temeinică și fără o informare scrisă prealabilă primită de la acesta. Excepție fac eventualele cazuri de forță majoră sau fortuite, ce vor fi anunțate în scris achizitorului imediat ce se vor produce, dar nu mai târziu de o zi lucrătoare de la ivirea evenimentului neprevăzut.

18) În cazul în care din cauza nerespectării clauzelor cu privire la termenul de livrare deriva anumite litigii și/sau imputații, prestatorul va suporta toate obligațiile ce decurg din acestea.

19) Prestatorul are obligația ca la solicitarea expresă a autorității contractante, să prezente xerocopii ale documentelor legale de achiziționare a materiilor prime /produselor livrate – facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, certificate de producător, buletine de analiză și orice alte documente necesare stabilite prin normativele în vigoare privind produsele alimentare produse în regim de catering.

20) Prestatorul are obligația ca pe parcursul derulării contractului să livreze variantele de meniu ofertate! În cazul livrării altor variante de meniu, în afara celor ofertate, acele meniuri nu se vor accepta

de către beneficiar! Ofertantul devenit prestator nu are dreptul de a modifica meniurile oferite, decât la cererea expresă și întemeiată a achizitorului!

b) Obligațiile achizitorului

- 1) Unitatea de învățământ are obligația de a comunica prestatorului dacă există sau nu grupe speciale de consumatori la finalul fiecărei săptămâni.
- 2) Distribuirea suportului alimentar (mesei calde) 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.
- 3) Autoritatea contractantă are obligația de a plăti prestatorului contravaloarea serviciilor prestate.

6. CRITERIUL DE ATRIBUIRE ȘI FACTORII DE EVALUARE

Având în vedere art.187, alin.3, lit.d, din Legea 98/2016 privind achizițiile publice criteriul de atribuire este **CEL MAI BUN RAPORT CALITATE – PREȚ**, iar oferta câștigătoare se stabilește printr-un algoritm de calcul specific.

În conformitate cu HG 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă” în anul 2026, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a prețurilor, pe porție, pe următoarele categorii:

- a) Materie primă/produse alimentare
- b) Prepararea hranei
- c) Servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Factorii de evaluare folosiți de autoritatea contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț, sunt următorii:

Factor de evaluare nr.1 – Componenta financiară – 10% (10 puncte)

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctaj maxim – adică 10 puncte

Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, după următoarea formulă:

$$P(n) = (\text{Prețul minim oferit} / \text{Prețul } n) \times \text{punctaj max. alocat}$$

Factor de evaluare nr. 2 - Tehnic calitate – ponderea pentru materia primă din total costuri/porție - 60% (60 puncte)

Factorul tehnic materie primă va ține cont de faptul că cel puțin 50% din prețul unitar al suportului alimentar se va aloca pentru achiziția materiei prime.

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv – 60 puncte
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție, punctajul Pmp(n) se

calculează astfel:

$$Pmp(n) = (MP\ n/MP\ maxim) \times \text{punctajul maxim alocat}$$

Unde:

- Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din preț total/ porție;
- MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din preț total/ porție;
- MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/ porție.

Pentru ofertele care prezintă un nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție egal cu 50% nu se acordă punctaj, aceasta fiind condiție obligatorie.

Ofertele al caror cost cu materia primă/porție nu este de cel puțin 50% vor fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarate neconforme și respinse.

Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice dovezi/documente justificative de la furnizor/producer din care să rezulte: caracteristicile alimentelor de bază/materia primă/produsele alimentare, calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acestora în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distributie, furnizori etc).

Justificarea alegerii factorului:

Conformarea cu prevederile HG 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masa sanatoasă" pentru anul 2026, art. 6, alin.4 - *Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat*

O pondere ridicată a materiei prime în costul total garantează că ofertantul a alocat fonduri suficiente pentru ingrediente proaspete, de calitate (carne, legume, fructe), și nu pentru procesare ieftină sau aditivi. Acesta este elementul cheie pentru un "aport nutrițional adecvat".

Factor de evaluare nr.3 – Tehnic calitate – Valoarea energetică cea mai mare (kcal) – 20% (20 puncte)

Pentru calcularea valorii energetice cea mai mare a meniurilor oferite, se vor utiliza informațiile din buletinele de analiză, astfel:

Ținând cont că se solicită 10 variante de meniu și pentru fiecare variantă se va specifica în buletinul de analiză valoarea energetică/meniu, Valoarea energetică cea mai mare va reprezenta media valorilor energetice aferente celor 10 variante oferite.

- a) Pentru valoarea energetică cea mai mare se acordă punctaj maxim alocat, 20 puncte,
- b) Pentru celelalte valori energetice oferite, punctajul se calculează proporțional astfel:

$$P_n = (\text{Valoarea energetică oferită} / \text{Valoarea energetică cea mai mare}) \times \text{punctajul maxim alocat.}$$

- Valoarea energetică pentru fiecare variantă oferită va fi de cel puțin 650 kcal/meniu. Nerespectarea cerinței duce la respingerea ofertei, fiind considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic.

Pentru îndeplinirea cerinței, ofertanții vor depune în cadrul propunerii tehnice odată cu variantele de meniu și buletinele de analiză aferente fiecărei variante; din buletinele de analiză vor rezulta următoarele informații: gramajul, valorile nutriționale (conținutul de proteine, lipide, carbohidrați, fibre și valoare energetică / 100g) precum și valoarea energetică /meniu.

Justificarea alegerii factorului de evaluare:

Factorul de evaluare cea mai mare valoare energetică (kcal) s-a ales având în vedere:

-anexa 2, pct.5 din Ordinul 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:

5. *Alimentatia copilului scolar trebuie sa respecte cu precadere urmatoarele reguli:*

a) *sa asigure un necesar de calorii, macronutrienti si micronutrienti conform varstei si ritmului de crestere;*

b) *sa asigure un aport corespunzator de proteine/zi, prin consumul de carne, oua, produse lactate, dar si din surse vegetale incluzand fasolea, linte, produse din soia;*

c) *sa asigure un aport de fier conform recomandarilor din anexa nr. 3B - Necesarul zilnic de vitamine si elemente minerale.pentru copii si adolescenti - prin consumul de carne de vaca, pasare si porc, legume - inclusiv fasole si alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;*

- anexa 3A din Ordin 541/2025 prin care se stabileste NECESARUL ZILNIC de calorii si macronutrienti, unde necesarul mediu de Energie (kcal)/zi, la categoriile de varsta 4-14 ani, este cuprins între 1469 kcal/zi si 2543 kcal/zi.

Ținând cont de aceste aspecte o valoare energetică ridicată (calorii/porție) asigură o masă care acoperă o parte semnificativă din necesarul zilnic de energie, prevenind subnutriția, de asemenea este corelată direct cu un procentaj mai mare de materie primă (carne, legume, lactate) în cadrul unei porții.

Mesele cu densitate energetică echilibrată și o cantitate adecvată de macronutrienți (proteine, carbohidrați, grăsimi) oferă energie susținută, îmbunătățind concentrarea și performanța fizică/intelectuală.

Utilizarea acestui factor de evaluare stimulează ofertanții să propună meniuri mai complexe și hrănitoare, nu doar cele mai ieftine, asigurând un raport calitate-preț superior.

Utilizarea acestui factor de evaluare asigură maximizarea aportul nutrițional calitativ și garantarea că prestatorul oferă o masă completă și hrănitoare, nu doar o simplă gustare.

Factor de evaluare nr.4 - Tehnic calitate - Lanțul de aprovizionare scurt -pentru carne de pasare/porc - 10% (10 puncte)

Descriere:

Prin lanț de aprovizionare scurt se înțelege relația directă dintre producătorul de carne de pasare/porc și prestator, între care nu poate exista decât maximum un intermediar, unde:

a) producătorul este persoana fizică sau juridică de pe a cărei exploatare se obține carne de pasare/porc. Grupuri și organizații de producători de carne de pasare/porc recunoscute conform legislației în vigoare și cooperative de producători de carne de pasare/porc sunt considerate producători.

b) intermediar este orice distribuitor/depozitar/comerciant care asigură furnizarea produselor de la producător la prestator.

Algoritm de calcul:

- Pentru livrările directe (de la producătorul original la prestator) se acordă punctajul maxim de 10 puncte;

- Pentru un singur intermediar implicat în lanțul de aprovizionare – se acordă 5 puncte;

Ofertele care propun mai mult de un intermediar în lanțul de aprovizionare nu vor obține punctajul pentru acest factor de evaluare.

Factorul de evaluare Lanțul de aprovizionare scurt se refera la urmatoarele categorii de produse: carne de pasare/carne de porc folosite in prepararea mesei calde.

Pentru indeplinirea cerintei ofertantul va prezenta inscrisuri/documente prin care demonstreaza Lantul de aprovizionare oferat, cum ar fi dar fara a se limita la :

- contracte cu producatorul direct, valabil la data depunerii ofertei-copie conform cu originalul
- contract cu intermediarul, valabil la data depunerii ofertei – copie conform cu originalul
- documente financiare/facturi/note de receptie între părțile implicate în lanțul de aprovizionare (producator/ imdermediar) sau orice alte documente care atesta si demonstreaza intreg lantul de aprovizionare pentru categoriile de produse mentionate in cadrul factorului de evaluare .
- document care atesta calitatea de producator – semnat “ conform cu original” în lipsa depunerii documentelor din care reiese calitatea de producator, autoritatea contractantă nu va acorda punctajul maxim, considerând că acesta este intermediar. De asemenea, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a consulta alte surse (surse online) în vederea stabilirii dacă producătorul/ intermediarul are într-adevar calitatea propusă și de a acorda punctaj în funcție de propriile verificari.

Mentionam pentru buna intelegere a modalitatii de acordare a punctajului aferent factorului faptul ca nu se urmareste punctarea cantitatii de produse aduse de la producator, respectiv de intermediar, ci doar existenta sau nu a unui intermediar in lantul de aprovizionare.

Justificarea alegerii factorului de evaluare:

Factor de evaluare asociat prevederilor art. 187 (5) lit.a) din Legea nr. 98/2016 referitor la conditiile de comercializare a produselor, respectiv lantul scurt de aprovizionare care faciliteaza interactiunea dintre consumatori si producatori, prin raportare.

Reducerea numărului de intermediari scurtează timpul dintre producție și consumul final.

Un lanț scurt limitează distanțele de transport (amprenta de carbon), contribuind direct la reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră.

Trasabilitate și siguranță alimentară: Interacțiunea directă între producător și prestatorul de catering facilitează monitorizarea originii produselor și un control mai riguros al standardelor de siguranță.

Avand in vedere ca bugetul stabilit pentru Programului național „Masă sănătoasă” 2026 este de 14,86 lei fara TVA pentru un meniu si avand in vedere factorii de evaluare stabiliți, nu vor fi acceptate oferte care prezintă un preț aparent neobișnuit de scăzut în raport cu ceea ce urmează a fi prestat, (atunci când prețul ofertat, fără TVA, reprezintă mai puțin de 80% din valoarea estimată a contractului respectiv).

Ofertele care prezinta un pret ofertat sub 80% din valoarea estimată a contractului vor fi considerate inacceptabile!

Punctaj maxim total: 100 puncte

Nr. crt.	Factori de evaluare	Punctaj maxim acordat
1	Componenta financiara	10 puncte
2	Valoarea materiei prime din total costuri unitare	60 puncte
3	Valoarea energetica cea mai mare (kcal)	20 puncte
3	Lantul de aprovizionare scurt pentru carne pasare/porc	10 puncte

Notă: Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, în urma aplicării criteriului de atribuire “ cel mai bun raport calitate-preț”.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim două zecimale.

În cazul în care există mai multe oferte cu punctaje egale clasate pe primul loc se procedează astfel:

- departajarea se va face exclusiv în funcție de preț și nu prin cuantificarea altor elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici

- în vederea departajării ofertelor, autoritatea contractantă va solicita depunerea unor noi propuneri financiare iar operatorii economici vor transmite răspunsul lor, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului care a prezentat prețul cel mai scăzut.

7. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta va fi compusa din 3 parti:

- A. Documente de calificare**
- B. Propunere tehnica**
- C. Propunere financiara**

A. DOCUMENTE DE CALIFICARE:

1. Certificatul constatator emis de ONRC, in termen de valabilitate, din care sa reiasa ca ofertantul este legal constituit, ca nu se afla in nici una din situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitati care fac obiectul contractului. De asemenea, certificatul care va cuprinde inclusiv activitatea autorizata, corespunzatoare / relevanta obiectului procedurii , pentru care se depune oferta, in original sau in copie conforma cu originalul.

2. Fisa de informatii generale, privind ofertantul – Formular nr.1

3. DECLARAȚIE privind evitarea conflictului de interese (art. 59 și 60 din Legea 98/2016), in original – Formular nr.2 (se completeaza inclusiv, daca este cazul, si de subcontractant si/sau tert sustinator)

Conf. art. 63, alin. (1) din Lege 98/2016 coroborat cu art. 21, alin. (5) din HG 395/2016, persoanele cu functii de decizie din cadrul autoritatii contractante in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de achizitie sunt:

- ing. Grad Gheorghe - Primar;
- Corodescu Marius Georgian – Viceprimar;

- Secretar general al UAT – Morcan Violeta
 - membrii Consiliului Local al comunei Secusigiu: Gal Stefan, Timis Danut, Horti Pavel, Latii Florin, Holban Danut, Vlad Stefan, Covaci Silivan, Iosim Daniela Floare, Anches Razvan Sergiu, Rosu Stefan Gabriel, Calota Cornel, Barbu Lavinica Marioara, Orga Loredana, Stoica Horia.
 - Comisia de evaluare: Borha Ioan, Țîru Denis, Săvulescu Diana, Paul Angelica, Orga Loredana membru supleant Bănățan Lucian
 - Responsabil procedura de achizitie: Cărăbaș Monica
4. DECLARAȚIE privind eligibilitatea (art. 164 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice), in original - Formular nr.3
5. DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, in original – Formular nr.4
6. DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, in original – Formular nr.5
7. DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI, cu relevanta **in domeniul serviciilor de catering**, in original. – Formular nr.6
- Ofertantul trebuie sa demonstreze ca a prestat si dus la bun sfarsit, în ultimii 3 ani (calculat de la data limita de depunere a ofertelor), servicii de catering (preparare si livrare mancare) pentru scoli, institutii sau societati, in valoare cumulata de cel putin: 1.183.000 lei fara TVA, la nivelul a minimum un contract - maximum a 3 contracte.
- Vor fi depuse si documentele justificative pentru demonstrarea celor prezentate in declaratie, dupa cum urmeaza: copie contract invocat/e drept experiență similară, acte aditionale (dupa caz) , procese verbale de recepție parțiale sau finale/ alte documente ce indică valorile, datele și beneficiarii serviciilor prestate, recomandari din partea beneficiarilor din contractele invocate drept experienta similara.
8. Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local și buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării.
- Se vor prezenta Certificatele privind plata impozitelor și taxelor locale pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru menționate în certificatul constatator emis de O.N.R C. se va prezenta o declarație pe propria răspundere privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor (se aplică și subcontractanților);
9. Acord de asociere , in original , Formular nr. 8– doar daca este cazul;
10. Acordul de subcontractare - Formular nr.10 – doar daca este cazul
11. Angajamentul de sustinere din partea unui tert – Formular nr.9 – doar daca este cazul
12. In cazul subcontractarii, este obligatoriu ca si subcontractantul/subcontractantii sa depuna Certificatul constatator emis de ONRC, in termen de valabilitate, din care sa reiasa ca subcontractantul/subcontractantii este/sunt legal constituit/constituiti, ca nu se afla in nici una din situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitati care fac obiectul contractului. De asemenea, certificatul care va cuprinde inclusiv activitatea autorizata, corespunzatoare / relevanta obiectului procedurii , pentru care se depune oferta, in original sau in copie conforma cu originalul.

13. 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 / actul constitutiv (se aplică și subcontractanților);

14. după caz, documente prin care se demonstrează faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice; alte documente edificatoare, după caz (se aplică și subcontractanților);

15. Certificat de cazier fiscal al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării.

16. Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior emiterii ordinului de incepere, fara acceptul autoritatii contractante, catre operatorii economici care nu au fost nominalizati ca fiind subcontractanti de specialitate in cadrul ofertei – Sectiunea Formulare

17. Acord cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal-Sectiunea Formulare

18. Dovada constituirii Garantieii de participare.

Ofertele care nu indeplinesc toate cerintele minimale de calificare sau care nu prezinta experienta similara, vor fi declarate neconforme.

B. PROPUNEREA TEHNICA

Propunerea tehnică se va elabora, astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini. În acest scop propunerea tehnică va conține o descriere punct cu punct a modului în care serviciile de catering prestate corespund cerințelor continute în Caietul de sarcini, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acestuia cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă și profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnica elaborata de ofertant va trebui sa reflecte asumarea de catre ofertant/tert sustinator/subcontractant a tuturor cerintelor /obligatiilor/specificatiilor din prezentul caiet de sarcini, in acest sens fiind necesara completarea si semnarea Declaratiei privind insusirea cerintelor caietului de sarcini.

De asemenea, in cadrul propunerii tehnice, ofertantul (ofertant unic, asociati, terti sustinatori, subcontractanti) va transmite Declaratia privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului, precum si formularul de Contract propus, semnat si stampilat de ofertant.

In cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice depusa de ofertant sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute in caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini. In cazul unei asocieri, se va expune modul de implicare si de alocare a resurselor tuturor partenerilor asocierii.

Nu se admite copierea în tot sau în parte a caietului de sarcini în cadrul propunerii tehnice, ofertantii 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.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va cuprinde, în mod obligatoriu:

- o descriere detaliată a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering, cu respectarea normelor legale în domeniu.
- activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților zilnice, în legătură cu obiectul contractului.
- planul propriu de curățenie și dezinfectie pentru toate spațiile și echipamentele din dotare;
- planul propriu de dezinsecție/deratizare (inclusiv contract cu o firmă specializată)
- Lista privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport autorizate, conform Ordinului nr. 976/1998, pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare și HG 924/2005, privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare
- prezentarea fluxului tehnologic de preparare, ambalare și livrare a porțiilor de mâncare în regim de catering.

În urma evaluării tehnice vor fi considerate admisibile numai acele oferte care îndeplinesc cerințele obligatorii, conform specificațiilor din Caietul de Sarcini.

Ca anexe la propunerea tehnică, ofertantii vor prezenta:

1. Anexa privind Defalcarea ponderilor din costul per porție după cum urmează:

Nr. crt	Categorii de costuri ce sunt considerate ca intra în formarea pretului total al suportului alimentar (mesei calde)	Ponderea fiecărei categorii din costul total al suportului alimentar (mesei calde)
1	Materia primă din costul total al suportului alimentar (mesei calde), per porție	 %
2	Servicii de preparare din costul total al suportului alimentar (mesei calde), per porție	 %
3	Distribuția din costul total al suportului alimentar (mesei calde), per porție, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor	 %
TOTAL		100%

2. Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor emisă în condițiile legislației în vigoare, în termen de valabilitate, din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering, în copie conformă cu originalul;

3. Copie „, conform cu originalul,, dovada autorizării sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor a mijloacelor de transport care vor fi mobilizate în distribuția hranei, documente valabile la momentul ofertei.

4. Autorizație de funcționare, emisă pentru desfășurarea activității de alimentație publică de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în termen de valabilitate, în copie

conforma cu originalul.

5. Declarația privind partea/ partile din propunerea tehnica si financiara care au caracter confidential, clasificate, protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile, in masura in care, in mod obiectiv, dezvaluirea acestor informatii ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, in special in ceea ce priveste secretul comercial si proprietatea intelectuala.- sectiunea Formulare
6. Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediu, social si al relatiilor de munca – sectiunea Formulare
7. Declaratie privind acceptarea conditiilor contractuale – sectiunea Formulare
8. Declaratie privind insusirea caietului de sarcini – sectiunea Formulare
9. Documente justificative privind implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) in cadrul tuturor activitatilor unitatii de catering.
10. Declaratia privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice – sectiunea Formulare
11. Documente care atesta calificarea personalului – conform cerintelor de la punctul 4.6 din prezentul caiet de sarcini.
12. Documentul care atesta colaborarea ofertantului cu un medic dietetician avizat in conditiile Legii nr. 256/2015, cu modificarile si completarile ulterioare.
13. Declaratie pe propria raspundere privind serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate in urma livrarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.
14. Declarație privind conformitatea și calitatea ingredientelor - se regaseste in sectiunea Formulare.
15. Fisele de meniu: 10 variante de meniu, elaborate in conformitate cu punctul 4.1 din prezentul caiet de sarcini si buletinele de analiza pentru fiecare varianta de meniu.
16. Draftul de contract de servicii insusit de ofertant sub semnătură, cu mentiunea sunt de acord cu prevederile, termenele si conditiile contractuale.

NOTE

- Propunerea tehnica va fi redactata in limba romana, va fi semnata si stampilata de reprezentantul legal si va avea caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate.
- Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.
- Specificatiile prevazute in caietul de sarcini sunt cerinte minime obligatorii. In situatia nerespectarii in totalitate a acestor cerinte, ofertele vor fi respinse ca fiind neconforme.
- Propunerea Tehnica trebuie sa convinga Autoritatea Contractanta ca, in caz de atribuire, Ofertantul dispune de resurse materiale, tehnice si umane suficiente, pentru a asigura prestarea integrala a tuturor serviciilor ce fac obiectul contractului, cu respectarea tuturor prevederilor legale nationale in vigoare.
- Orice omisiune, necorelare ori neconformitate constatata in privinta documentelor propunerii tehnice, in raport cu cerintele din documentatia de atribuire ori cu prevederile legislatiei in vigoare, care nu este un viciu de forma sau abatere tehnica minora, va conduce la respingerea ofertei. Prin urmare, in cazul lipsei unui document aferent ofertei si/sau completarea gresita a unui document ori neprezentarea acestuia in forma solicitata sunt incidente prevederile de mai sus.
- Propunerea tehnica va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului, pe toata durata de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

- Toate informațiile solicitate prin Caietul de Sarcini și documentația de atribuire sunt obligatoriu a fi prezentate în propunerea tehnică.
- Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita orice clarificare pe care o considera necesară în strictă legătură cu propunerea tehnică, cu documentele sau cu informațiile cuprinse în aceasta.
- Autoritatea contractantă în temeiul art. 134 alin (9) pct. e) din HG nr. 395/2016, exclude în mod clar posibilitatea ca ofertanții să se abată de la cerințele exacte ale documentației de atribuire și ale caietului de sarcini, atunci când prezintă propunerea tehnică și propunerea financiară. Prin urmare o modificare a propunerii tehnice nu poate fi considerată o abatere tehnică minoră a ofertei inițiale.
- Propunerea tehnică va fi semnată în original, numerotată pe fiecare pagină și va avea un Opis.

NU se vor solicita și NU se vor accepta completări ulterioare a propunerilor tehnice, indiferent de natura acestora.

Solicitarile de clarificări vor viza doar confirmarea sau explicarea unor informații prezentate în oferta și nu prezentarea /completarea celor care lipsesc din oferta.

Ofertele incomplete vor fi respinse!

Nu se admit oferte alternative.

C. PROPUNEREA FINANCIARA

Modalitatea de prezentare a propunerii financiare

1. Oferta financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.
2. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă. Propunerea financiară se va prezenta prin completarea modelului de formular și anexei puse la dispoziție în cadrul documentației de atribuire la secțiunea **Formulare**.
3. Prețul total oferit va fi exprimat în lei, exclusiv TVA și va cuprinde toate costurile aferente pregătirii, preparării și livrării, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentară, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.
4. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 90 zile. Nu se acceptă oferte alternative.
5. 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, în concordanță cu propunerea tehnică.
6. Cu excepția erorilor aritmetice, astfel cum sunt acestea definite la art. 134 alin. (10) din Anexa la H.G. nr. 395/2016, nu vor fi permise alte omisiuni, necorelări sau ajustări ale propunerii financiare. Prin erori aritmetice în sensul acestor dispoziții se înțeleg inclusiv următoarele situații: a) în cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, va fi luat în considerare prețul unitar, iar prețul total va fi corectat în mod corespunzător; b) dacă există o discrepanță între litere și cifre, trebuie să fie luată în considerare valoarea exprimată în litere, iar valoarea exprimată în cifre va fi corectată corespunzător.
7. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

7. Erorile aritmetice vor fi corectate numai cu acceptul ofertantului. În cazul în care ofertantul nu

accepta corecția acestor erori, oferta sa va fi declarata neconforma. Erorile aritmetice reprezintă aspecte care pot fi clarificate cu ajutorul principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din Legea 98, elementele propunerii financiare urmând a fi corectate, implicit alături de prețul total al ofertei, prin refacerea calculelor aferente, pe baza datelor/informațiilor care sunt cunoscute de către toți participanții, deoarece sunt prevăzute în legislația aplicabilă, documentația de atribuire, și/sau în alte documente prezentate de ofertant.

8. Având în vedere bugetul stabilit pentru Programului național „Masă sănătoasă” 2026 de 14,86 lei fara TVA pentru un meniu și factorii de evaluare stabiliți, nu vor fi acceptate oferte care prezintă un preț aparent neobișnuit de scăzut în raport cu ceea ce urmează a fi furnizat, (atunci când prețul ofertat, fără TVA, reprezintă mai puțin de 80% din valoarea estimată a contractului respectiv).

Ofertele care prezintă un preț ofertat sub 80% din valoarea estimată a contractului vor fi considerate inacceptabile!

9. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

10. Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, aspect care atrage respingerea ofertei ca inacceptabilă în conformitate cu prevederile art. 137 alin. (2) lit. (k) din HG nr. 395/2016.

11. Pretul inclus în propunerea financiară va fi estimat în lei, fără TVA, cu specificarea TVA separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare.

În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Propunerea financiară va fi semnată în original și numerotată pe fiecare pagină .

8 - ASPECTE FINALE

OFERTA se va depune în plic sigilat și stampilat, la registratura Autorității contractante – Comuna Secusigiu, localitatea Secusigiu, nr.275, județ Arad.

Plicul va purta mențiunea **”Oferta pentru Servicii de catering în cadrul Programului Național Masă sanatoasă an 2026-pregătire, preparare și livrare masă caldă pentru prescolari și elevii Școlii gimnaziale Secusigiu, comuna Secusigiu, județ Arad**

A nu se deschide înainte de data de....., ora.....”

Plicul va fi însoțit la exterior de:

- Scrisoare de înaintare a ofertei (formularul se regăsește în Secțiunea -Formulare),
- CERERE de participare la procedură (Secțiunea – Formulare)
- Imputernicirea pentru semnarea ofertei (dacă este cazul)
- Imputernicirea pentru reprezentarea ofertantului la sedința de deschidere a ofertelor

Plicul sigilat va conține în interior, în original sau după caz ”conform cu originalul” următoarele documente:

1. Documente de calificare – care vor prezenta un Opis

2. Propunere tehnica – introdusa într-un plic închis sigilat. Propunerea tehnica se va deschide doar dacă au fost îndeplinite cerințele minime privind documentele de calificare, din documentatia de atribuire
3. Propunere financiara – introdusa într-un plic închis sigilat. Se va deschide doar dacă se trece de etapa de evaluare tehnica.

Plicul trebuie să fie marcat cu denumirea, adresa ofertantului, și semnatura reprezentantului legal.

Interacțiunea cu ofertanții se va desfășura după următoarele reguli:

- Reguli de comunicare și transmitere a datelor: solicitările de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa via e-mail: primariasecusigiu@yahoo.com, în termenele precizate de Autoritatea Contractanta iar răspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloacele de comunicare indicate de către operatorii economici în cadrul solicitării de clarificări și pe site-ul: www.primariasecusigiu.ro.
- Pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificare în legătură cu oferta prin utilizarea mijloacelor de comunicare indicate de către Ofertanți în cadrul Ofertelor depuse.
- Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări și eventualele documente solicitate pe parcursul evaluării via e-mail: primariasecusigiu@yahoo.com, în format electronic, semnate, conform Legii nr. 214/2024, privind utilizarea semnăturii electronice, a marcii temporale și prestarea serviciilor de încredere bazate pe acestea, cu modificările și completările ulterioare.
- Operatorii economici au obligația de a depune ofertele la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de participare.
- Ofertele depuse după expirarea termenului la altă adresă sunt respinse.
- Comisia de evaluare are obligația de a deschide ofertele la data, ora și locul indicate în anunțul de participare, cu excepția cazurilor în care intervin modificări ce au fost comunicate sau în cazul în care acest lucru nu este posibil din cauza numărului mare de ofertanți.
- Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare ofertă atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cât și din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica. Propunerea tehnica trebuie să corespundă cerințelor minime prevăzute în documentatia de atribuire. Propunerea financiara trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.
- Pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificări sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu cerințele solicitate.
- După finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toți membrii comisiei.
- Autoritatea contractantă informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Contractului, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricărei decizii de a nu atribui contractul, ori de a relua procedura de atribuire, cât mai curând posibil, dar nu mai târziu de 1 zi de la emiterea deciziilor respective.

- Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă nicio responsabilitate pentru rătăcirea ofertei.
- Documentele de participare la procedură se primesc de autoritatea contractantă numai dacă sunt intacte, sigilate și se păstrează de aceasta, până la data și ora deschiderii procedurii.
- Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/ anunțul de participare sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă.
- Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

Notă:

- În cazul în care există incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât și de la autoritățile competente care pot furniza informații în acest sens.
- Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic.
- În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Intocmit

Consilier primar: Țîru Denis



ANEXA 1 LA CAIET DE SARCINI

Proces-verbal de recepție calitativă și cantitativă,
PORTII MASA CALDA, livrate în cadrul contractului având ca obiect Servicii de catering
în cadrul Programului Național Masa sanatoasă an 2026 – pregătire, preparare și livrare
Masa caldă pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Secusigiu, comuna Secusigiu,
 județul Arad

INCHEIAT LA DATA DE.....,

ORA LIVRĂRII :.....

Între:

COMUNA SECUSIGIU, având sediul în loc. Secusigiu, nr.275, județ Arad, denumită în continuare **Beneficiar (autoritate contractantă)**, pe de o parte

și **S.C.** **S.R.L.**, cu sediul în denumită în continuare **Prestator (contractant)**, pe de altă parte.

Unitatea școlară..... a procedat la recepția calitativă și cantitativă a produselor de mai jos, livrate de

S.C. **S.R.L.**, în baza contractului servicii de catering nr. / cu următoarele documente însoțitoare:

Aviz de însoțire marfă nr. din

Declarație de conformitate/Certificat de calitate, nr...../.....

Nr. Crt	Denumirea produsului	Nr. portii	Din care portii neconforme (nr. bucati)	Neconformitate depistata (exemplu – ambalaj deteriorat, fruct stricat, portie incompleta, mancare deteriorata, lipsa informatii identificare, lipsa tacamuri etc.	Gramaj verificat
1	Meniu masa caldă, alcatuit din: -fel principal -1 fruct				

Portiile neconforme, sunt în nr de....., bucati. Prestatorul se obliga sa le înlocuiască cu pachete alimentare conforme într-un interval de timp de maxim 1 ora.

Responsabil Unitate școlară

Prestator