



ROMÂNIA

MUNICIPIUL RÂMNICU SĂRAT



Str. N.Bălcescu nr. 1, Râmnicu-Sărat, Tel: 0238.561946; Fax: 0238.561947
Web: www.primariermsarat.ro E-mail: primarie_rmsarat@primariermsarat.ro
Nr. înregistrare ANSPDCP: 20680

Nr.53094/30.07.2026



APROB,
Primar,
Cirjan Sorin Valentin

CAIET DE SARCINI

**Achizitii servicii pentru furnizare si distributie suport
alimentar tip masa calda in regim catering si pachet alimentar
acordat eleviilor din unitatile de invatamant Scoala Gimnaziala
"Ghe. Vernescu" Ramnicu Sarat, si Scoala Gimnaziala Nr. 6 ,
Ramnicu Sarat, conform Programului national "Masa
sanatoasa"**

2026

I. PREAMBUL

Autoritatea contractantă: **Municipiul Râmnicu Sărat**, prin Primăria Municipiului Râmnicu Sărat.

Prezentul caiet de sarcini stabilește cerințele minime privind atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect **furnizarea și distribuția suportului alimentar** în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025.

Programul Național „Masă sănătoasă” are ca scop sprijinirea participării la educație a preșcolarilor și elevilor prin asigurarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar, contribuind la:

- promovarea unei alimentații sănătoase;
- menținerea stării de sănătate și de bine a beneficiarilor;
- reducerea absenteismului și a riscului de abandon școlar;
- creșterea participării la activitățile didactice;
- susținerea performanței școlare și a incluziunii sociale.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și stabilește condițiile tehnice și contractuale pe care operatorii economici trebuie să le îndeplinească pentru executarea contractului.

Operatorii economici vor elabora oferta cu respectarea tuturor cerințelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini și a legislației aplicabile.

Serviciile vor fi prestate cu respectarea principiilor privind utilizarea eficientă a fondurilor publice, tratamentul egal al operatorilor economici, nediscriminarea, transparența și proporționalitatea.

La elaborarea ofertei, operatorii economici vor avea în vedere, în principal, următoarele acte normative:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 98/2016;
- Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor aplicabilă obiectului contractului.

În cazul în care, pe perioada derulării procedurii sau a contractului, intervin modificări legislative incidente, operatorul economic are obligația de a respecta actele normative în vigoare.

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul prezentei achiziții îl constituie furnizarea și distribuția suportului alimentar pentru preșcolari și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Municipiul Râmnicu Sărat, cuprinși în Programul Național „Masă sănătoasă”, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025.

Suportul alimentar va fi acordat zilnic, exclusiv în zilele cu activitate didactică, pe perioada derulării contractului și în limita fondurilor aprobate pentru implementarea Programului Național „Masă sănătoasă”, având urmatorul calendar:

- 15 Octombrie 2026 – 22 Decembrie 2026 (an școlar 2026-2027);
- 11 Ianuarie 2027 – 18 Iunie 2027 (an școlar 2026-2027);

Achiziția este împărțită în **2 loturi distincte**, după cum urmează:

Procedura de atribuire se desfășoară sub incidența unei clauze suspensive aferente anului calendaristic 2027. Derularea contractului de achiziție publică pentru Programului Național „Masă sănătoasă” aferent anului calendaristic 2027 este condiționată de aprobarea bazei legale a Programului Național „Masă sănătoasă”, și anume: Hotărârea Guvernului privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2027, Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2027 și Legea Bugetului de Stat și poate suferi modificări valorice, modificări ale numărului de beneficiari și a tipului de suport alimentar.

În cazul în care sursa de finanțare nu va fi obținută, Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a suspenda executarea contractului pentru partea de furnizare aferentă anului 2027, în conformitate cu prevederile art. 212 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, ofertanții neavând dreptul de a solicita despăgubiri/daune-interese pentru nicio daună rezultată din anularea procedurii.

Lotul nr. 1 – Masă caldă tip catering

Prestarea serviciilor de preparare, transport și distribuție a unei mese calde către unitățile de învățământ beneficiare.

Suportul alimentar va consta într-un preparat cald (fel principal) și un fruct proaspăt, preparate și distribuite cu respectarea prevederilor H.G. nr. 1171/2025 și ale legislației privind siguranța alimentelor.

Lotul nr. 2 – Pachet alimentar

Furnizarea și distribuția zilnică a unui pachet alimentar ambalat individual, pregătit și livrat în conformitate cu structura, gramajele și cerințele nutriționale prevăzute de H.G. nr. 1171/2025.

Valoarea maximă a suportului alimentar este de **16,50 lei/beneficiar/zi (TVA inclus)**, în conformitate cu prevederile H.G. nr. 1171/2025. Aceasta include toate costurile necesare executării contractului, respectiv: materia primă/produsele alimentare, prepararea hranei, ambalarea, etichetarea, transportul, distribuția și orice alte cheltuieli aferente executării contractului.

III. JUSTIFICAREA ÎMPĂRȚIRII ACHIZIȚIEI PE LOTURI

Achiziția este împărțită în două loturi distincte, având în vedere specificul serviciilor necesare pentru implementarea Programului Național „Masă sănătoasă” în unitățile de învățământ beneficiare.

Împărțirea pe loturi are ca scop asigurarea furnizării suportului alimentar în condiții corespunzătoare, în funcție de posibilitățile de organizare și de infrastructura existentă la nivelul fiecărei unități de învățământ.

Cele doua loturi sunt stabilite în funcție de modalitatea de acordare a suportului alimentar, respectiv:

- Lot 1 - masă caldă tip catering;
- Lot 2 - pachet alimentar;

Această organizare permite adaptarea serviciilor la condițiile specifice fiecărei unități de învățământ și asigurarea distribuirii suportului alimentar în condiții de siguranță alimentară, cu respectarea cerințelor de calitate și a programului de funcționare al unităților de învățământ.

Împărțirea pe loturi urmărește, totodată, organizarea eficientă a activităților de preparare, transport și distribuire a suportului alimentar, astfel încât beneficiarii Programului Național „Masă sănătoasă” să primească zilnic produse corespunzătoare din punct de vedere calitativ și cantitativ.

IV. REGULI DE ATRIBUIRE

Procedura de atribuire se desfășoară pentru cele 2 loturi prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Operatorii economici pot depune ofertă pentru unul sau ambele loturi.

Evaluarea ofertelor și atribuirea contractelor se vor realiza distinct pentru fiecare lot, cu respectarea cerințelor prevăzute în documentația de atribuire.

Pentru fiecare lot va fi desemnat câștigător ofertantul a cărui ofertă este declarată admisibilă și obține cel mai mare punctaj, în conformitate cu criteriile de atribuire stabilite prin documentația de atribuire.

În cazul în care același operator economic este declarat câștigător pentru ambele loturi, autoritatea contractantă poate încheia un contract pentru fiecare lot sau un singur contract care să cuprindă toate loturile adjudecate, după caz.

V. DURATA CONTRACTULUI

Contractul de achiziție publică se va derula pe perioada de implementare a Programului Național „Masă sănătoasă”, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 și în limita fondurilor alocate.

Prestarea serviciilor va începe după semnarea contractului, dar nu mai devreme de 15.10.2026 (data estimativă semnare contract) numai pentru unitățile de învățământ beneficiare și exclusiv în zilele în care se desfășoară activități didactice.

Suportul alimentar (masa caldă în regim catering, pachet alimentar) va fi furnizat zilnic, în conformitate cu comenzile transmise de unitățile de învățământ, pe întreaga perioadă de valabilitate a contractului.

În cazul în care intervin modificări privind calendarul anului școlar, suspendarea cursurilor, modificarea numărului de beneficiari sau alte situații care influențează implementarea Programului Național „Masă sănătoasă”, prestatorul are obligația de a adapta prestarea serviciilor în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, fără afectarea calității acestora.

Contractul încetează în ultima zi de cursuri în luna iunie a anului școlar 2026-2027 sau la epuizarea fondurilor alocate, după caz.

VI. CONȚINUTUL PROPUNERII TEHNICE, DOCUMENTELE SOLICITATE

Propunerea tehnică va fi întocmită astfel încât să demonstreze modul în care ofertantul va îndeplini toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și va descrie organizarea, capacitatea și modalitatea de executare a serviciilor de preparare, furnizare și distribuire a suportului alimentar.

În acest scop, propunerea tehnică va cuprinde, fără a se limita la acestea, următoarele informații și documente:

VI.1 Date de identificare ale ofertantului

Ofertantul va prezenta:

- denumirea operatorului economic;
- forma juridică;
- sediul social și, după caz, punctul/punctele de lucru din care se va executa contractul;
- codul unic de înregistrare (CUI);
- cont bancar/Trezorerie;
- telefon și adresă de e-mail;
- numele reprezentantului legal;
- persoana desemnată pentru relația cu autoritatea contractantă.

VI.2 Prezentarea ofertantului și experiența în domeniu

Ofertantul va prezenta o descriere succintă a activității desfășurate, din care să rezulte:

- experiența în prepararea, furnizarea și/sau distribuirea suportului alimentar;
- capacitatea de organizare și executare a contractului;
- baza materială și dotările disponibile;
- capacitatea zilnică de preparare și livrare a numărului estimat de porții.

În susținerea informațiilor prezentate, ofertantul poate anexa recomandări, documente constatatoare, copii ale unor contracte, procese-verbale de recepție sau orice alte documente relevante din care să rezulte experiența în executarea unor servicii similare în ultimii 3 ani, cu valoarea contractuală egală sau mai mare decât valoarea loturilor pentru care ofertează.

Experiența prezentată are rolul de a demonstra capacitatea de organizare și executare a contractului .

VI.3 Documente privind desfășurarea activității

Ofertantul va prezenta următoarele documente în copie cu mențiunea *"conform cu originalul"* :

- Certificatul de înregistrare emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului;

- Document de Furnizare informatii privind beneficiarii reali emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului (ONRC)
- Certificatul constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului, actualizat;
- Autorizația emisă de DSVSA potrivit ORDIN-ului ANSVSA 57/2010 sau Documentul de Înregistrare Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor emis în conformitate cu Art. 3 alin. (1) din Norma aprobată prin Ordinul ANSVSA nr. 111/2008, pentru activitatea de catering/alimentație publică;
- dovada deținerii, în proprietate, leasing, închiriere, comodat sau prin angajament de punere la dispoziție, a cel puțin doua mijloace de transport pentru fiecare lot in parte destinate executării contractului;
- autorizația sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport al produselor de origine animala sau pentru mijlocul/mijloacele de transport utilizate de la furnizor pana la unitatile scolare;

Documentele solicitate in original si valabile in momentul depunerii ofertei pentru a demonstra ca operatorul economic nu are datorii resante catre bugetul de stat si bugetul local sunt :

- certificat de atestare fiscala emis de ANAF ;
- certificat de atestare fiscala emis de Unitatea administrativ teritoriala pe raza careia isi desfasoara activitatea operatorul economic ;

VI.4 Sisteme de management

Ofertanții trebuie să facă dovada că respectă Standardele privind managementul siguranței alimentului, managementul calității, managementul mediului, management al sanatații și securității în munca și securitatea informației, acestea vor fi anexate propunerii tehnice.

Vor fi prezentate, urmatoarele certificate cu mentiunea *"conform cu originalul"*:

- HACCP/certificat ISO 22000:2019 privind Sistemul de Management pentru Siguranta Alimentului;
- Certificat ISO 9001:2015 privind Sistemul de Management al Calitatii;
- Certificat ISO 14001:2015 privind Sistemul de Managment al Mediului;
- Certificat ISO 27001:2022 privind Securitatea Informației;
- Certificat ISO 45001:2023 privind Sistemul de Management al Sanatații și Securității In Munca.

VI.5 Capacitatea tehnică și organizarea serviciului

Ofertantul va prezenta modul de organizare a activității și informații privind:

- unitatea sau unitățile din care va fi asigurat suportul alimentar;
- capacitatea zilnică de preparare a porțiilor;
- spațiile de preparare și depozitare;
- dotările și echipamentele utilizate;
- mijloacele de transport utilizate;
- modul de aprovizionare cu materii prime;
- fluxul tehnologic de preparare;
- modul de ambalare și etichetare;

- condițiile de păstrare și transport al produselor alimentare;
- graficul de livrare către unitățile de învățământ;
- măsurile adoptate pentru asigurarea continuității serviciului în situații neprevăzute.

VI.6 Personalul implicat în executarea contractului

Ofertantul va prezenta informații privind personalul implicat în executarea contractului, respectiv:

- structura personalului;
- funcțiile și responsabilitățile acestuia;
- măsurile adoptate pentru respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.

VI.7 Siguranța alimentelor și trasabilitatea

Ofertantul va prezenta:

- declarație privind respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 976/1998, cu modificările și completările ulterioare, precum și a legislației aplicabile privind igiena și siguranța alimentelor.
- declarație privind implementarea și respectarea procedurilor bazate pe principiile HACCP .
- descrierea modului în care este asigurată trasabilitatea produselor alimentare utilizate pe întregul flux de aprovizionare, preparare, transport și distribuție .

În funcție de lotul pentru care se depune oferta:

- **Lotul 1 – Masa caldă tip catering:** trasabilitatea va acoperi aprovizionarea, prepararea, ambalarea, depozitarea, transportul și distribuția pachetelor alimentare.
- **Lotul 2 – Pachet alimentar:** trasabilitatea va acoperi aprovizionarea, prepararea, porționarea, ambalarea, transportul și distribuția pachetului alimentar.

VI.8 Măsuri privind reducerea risipei alimentare

Ofertantul va prezenta măsurile adoptate pentru:

- prevenirea și reducerea risipei alimentare;
- utilizarea eficientă a materiilor prime;
- gestionarea deșeurilor rezultate din executarea contractului;
- reducerea impactului asupra mediului.

VI.9 Defalcarea valorii unei porții

În conformitate cu prevederile H.G. nr. 1171/2025, ofertantul va prezenta defalcarea valorii unei porții, exprimată în lei/porție, pe următoarele categorii:

- materie primă/produse alimentare;
- prepararea hranei;
- transport;
- alte cheltuieli necesare executării contractului.

Defalcarea costurilor va fi utilizată în cadrul evaluării ofertelor depuse pentru **loturile nr. 1 și nr. 2.**

VI.10 Declarația de conformitate

Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere prin care confirmă că:

- a analizat și și-a însușit toate cerințele prezentului caiet de sarcini;
- serviciile oferite respectă toate cerințele tehnice și de calitate solicitate;
- produsele alimentare furnizate vor respecta prevederile legislației în vigoare privind siguranța alimentelor;
- își asumă integral responsabilitatea privind calitatea și siguranța alimentelor furnizate pe întreaga perioadă de derulare a contractului.

VI.11. Alte documente

La solicitarea autorității contractante, ofertantul va prezenta orice alte documente necesare pentru clarificarea informațiilor cuprinse în ofertă sau pentru demonstrarea îndeplinirii cerințelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Documentele prezentate trebuie să fie valabile la data depunerii ofertei sau la data solicitării acestora, după caz, și vor fi redactate în limba română sau vor fi însoțite de traduceri autorizate, în condițiile legii.

VII. CERINȚE PRIVIND SUPORTUL ALIMENTAR

Operatorul economic va furniza suportul alimentar cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026, ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025, precum și ale celorlalte acte normative aplicabile în domeniul siguranței alimentelor.

Suportul alimentar va fi preparat, ambalat, transportat și distribuit în condiții care să asigure respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară, precum și menținerea calității produselor până la momentul servirii.

VII.1. Lotul 1 – Masă caldă tip catering

Suportul alimentar va consta într-o masă caldă reprezentată de un preparat de tip fel principal și un fruct proaspăt.

Masa caldă va fi compusă din:

- preparat pe bază de carne, pește, ouă sau brânzeturi;
- garnitură și/sau legume;
- salată sau legume proaspete, după caz;
- pâine, dacă structura meniului o impune;
- un fruct proaspăt.

Preparatele vor fi realizate din materii prime proaspete și conforme, provenite de la furnizori autorizați.

Gramajul minim recomandat al unei porții va fi:

- preparat principal: minimum 80-100 g;
- garnitură: minimum 150 g;
- salată sau legume proaspete: minimum 50 g;
- pâine: 40-50 g, după caz;
- fruct proaspăt: minimum 100 g.

Greutatea totală a suportului alimentar va fi de minimum 400 g, fără ambalaj.

Meniurile vor fi variate și echilibrate din punct de vedere nutrițional, iar același preparat principal nu va fi furnizat în două zile consecutive.

VII.2. Lotul 2 – Pachet alimentar

Pachetul alimentar va conține:

- produse de panificație din făină integrală – 80 g;
- produse din carne preparată termic și/sau brânzeturi ori derivate din lapte – minimum 40 g;
- legume proaspete – minimum 40 g;
- un fruct proaspăt.

Este interzisă utilizarea în componența sandvișurilor a parizerului, salamului, crenvurștilor, cârnaților, produselor din carne separate mecanic (CSM), precum și a oricăror alte mezeluri sau preparate din carne cu un grad ridicat de procesare și conținut ridicat de aditivi. Sandvișurile vor fi preparate exclusiv din carne preparată termic de calitate (piept de pui, pulpă de pui dezosată, piept de curcan, mușchi file, șuncă Praga sau produse similare) și/sau brânzeturi, însoțite de legume proaspete.

VII.3. Cerințe comune tuturor loturilor

Operatorul economic are obligația de a respecta următoarele cerințe:

- același meniu principal nu va fi furnizat în două zile consecutive;
- nu se vor distribui mere în zilele în care acestea sunt acordate beneficiarilor prin Programul pentru școli al României;
- fructele vor fi proaspete, sănătoase, curate și fără urme de alterare;
- fructele nu pot fi înlocuite cu deserturi sau alte produse dulci;
- porțiile vor respecta gramajele și valorile nutritive prevăzute de legislația în vigoare;
- nu vor fi utilizate produse alimentare nerecomandate copiilor și adolescenților;
- pentru beneficiarii care necesită regim alimentar special, în baza documentelor justificative depuse la unitatea de învățământ, operatorul economic va asigura suport alimentar corespunzător regimului alimentar solicitat;
- distribuirea suportului alimentar se va realiza numai de personal instruit în domeniul igienei alimentare și apt din punct de vedere medical;

- operatorul economic va asigura zilnic, cu titlu gratuit, câte un suport alimentar suplimentar pentru fiecare unitate de învățământ, destinat constituirii probei alimentare;
- termenul maxim de consum al produselor va respecta prevederile legale aplicabile.

VII.4. Transportul, depozitarea și distribuirea suportului alimentar

Transportul produselor alimentare se va realiza exclusiv cu mijloace de transport autorizate pentru siguranța alimentelor.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare, traseele de distribuție și mijloacele de transport alocate executării contractului.

Produsele alimentare vor fi transportate în condiții care să permită menținerea temperaturilor recomandate de producător și de legislația în vigoare.

Lotul 1. Servicii de catering (masă caldă – fel principal și fruct) – Termenul maxim de livrare a produselor va fi de 100 minute de la finalizarea preparării, portionării, ambalării acestora. Operatorul economic are obligația de a menține produsele la o temperatură optimă pe toată perioada transportului (folosind lazi termoizolante).

Lotul 2. Pachet alimentar – Produsele vor fi preparate, portionate și ambalate în ziua livrării. Operatorul economic are obligația de a menține produsele la o temperatură optimă pe toată perioada transportului.

VIII. CERINȚE PRIVIND PREPARAREA ȘI COMPOZIȚIA SUPORTULUI ALIMENTAR

Operatorul economic va respecta normele minime obligatorii prevăzute în Anexa nr. 2 la H.G. nr. 1171/2025.

În pregătirea și furnizarea suportului alimentar se vor respecta următoarele cerințe:

- nu se vor utiliza aditivi alimentari, conservanți sau potențiatori de aromă și gust în preparatele calde;
- ceapa utilizată la prepararea alimentelor se va înăbuși și nu se va prăji;
- se va utiliza exclusiv sare iodată;
- se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă nutritivă în cadrul aceleiași mese;
- nu se vor prepara tocături prăjite;
- se recomandă utilizarea legumelor proaspete și a salatelor;
- este interzisă utilizarea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezei și a ouălor fierte neprelucrate corespunzător;
- hrana va fi preparată în ziua servirii;
- porțiile vor respecta gramajele și valorile nutritive prevăzute de legislația în vigoare.

IX. VARIANTE ORIENTATIVE DE MENIU PENTRU SUPORTUL ALIMENTAR

În vederea respectării principiilor unei alimentații sănătoase, operatorul economic va elabora meniurile având în vedere variantele orientative prevăzute în Anexa nr. 2 la H.G. nr. 1171/2025.

Meniurile vor fi variate, echilibrate din punct de vedere nutrițional și adaptate categoriei de vârstă a beneficiarilor.

Cu titlu orientativ, meniurile pot include:

- legume cu piept de pui sau carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui, carne slabă de porc sau vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcovi cu piept de pui la grătar;
- piure de cartofi și salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu carne de pui;
- orez cu legume și carne la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați și piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume și brânză;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză;
- dovlecel umplut cu brânză;
- ciuperci umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta de peste 7 ani);
- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești la cuptor cu brânză și ou;
- quinoa cu legume;
- sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume proaspete;
- sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată și legume proaspete.

Meniurile au caracter orientativ și pot fi adaptate, cu respectarea prevederilor H.G. nr. 1171/2025 și a principiilor unei alimentații sănătoase pentru preșcolari și elevi.

X. EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, LIVRATE ȘI RECEPȚIONATE CANTITĂȚI ESTIMATE

X.1. Evidența cantităților solicitate, livrate și recepționate

Unitățile de învățământ beneficiare vor ține evidența zilnică a cantităților de suport alimentar solicitate, livrate, recepționate și distribuite beneficiarilor, cu evidențierea numărului de porții, a tipului de suport alimentar furnizat, a numărului beneficiarilor și a numărului de zile de desfășurare a activităților didactice.

Recepția cantitativă și calitativă a suportului alimentar se va realiza zilnic, la fiecare unitate de învățământ beneficiară, de către persoana sau persoanele desemnate prin decizia conducerii unității.

Conducerea fiecărei unități de învățământ va desemna un responsabil pentru derularea Programului Național „Masă sănătoasă”, care poate face parte din categoria personalului didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și întreținere.

Responsabilul desemnat va comunica zilnic operatorului economic numărul de porții necesare, iar operatorul economic are obligația de a livra numărul de porții solicitat, conform comenzii transmise de unitatea de învățământ.

Recepția pentru lot 1 și lot 2 se va efectua pe baza verificării de către responsabilul desemnat a următoarelor:

- numărului de porții livrate;
- tipului de suport alimentar;
- integrității ambalajelor;
- respectării condițiilor de transport și temperatură, după caz;
- termenului de valabilitate;
- documentelor care însoțesc livrarea.

Operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită, după caz, de:

- avizul de însoțire a mărfii;
- declarația de conformitate;
- documentele prevăzute de legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor;
- orice alte documente necesare efectuării recepției.

Unitatea de învățământ va păstra documentele aferente fiecărei livrări, respectiv comenzile transmise operatorului economic, avizele de însoțire a mărfii, declarațiile de conformitate, documentele de recepție și orice alte documente justificative.

Lunar, fiecare unitate de învățământ va întocmi procesul-verbal de recepție a serviciilor prestate, la care se vor anexa centralizatorul porțiilor livrate, meniurile distribuite și comenzile care au stat la baza livrărilor.

Procesul-verbal de recepție va fi întocmit în două exemplare, unul fiind păstrat la unitatea de învățământ, iar celălalt transmis autorității contractante pentru verificarea și certificarea serviciilor prestate.

La sfârșitul fiecărei luni, responsabilul Programului Național „Masă sănătoasă” din cadrul unității de învățământ va transmite autorității contractante documentele justificative aferente recepției serviciilor.

Plata serviciilor se va efectua lunar de către autoritatea contractantă, în limita fondurilor alocate Programului Național „Masă sănătoasă”, pe baza facturii emise de operatorul economic și a documentelor de recepție confirmate de unitățile de învățământ.

Operatorul economic, unitățile de învățământ și autoritatea contractantă au obligația de a păstra documentele justificative aferente executării contractului pentru o perioadă de minimum **3 ani**, calculați de la sfârșitul anului în care acestea au fost întocmite.

X.2. Cantități estimate

Cantitățile estimate au fost stabilite pe baza numărului de beneficiari comunicați de unitățile de învățământ beneficiare și a numărului estimat de zile de desfășurare a activităților didactice.

Cantitățile prevăzute în prezentul caiet de sarcini sunt estimative și pot suferi modificări pe parcursul derulării contractului, în funcție de numărul efectiv al beneficiarilor și de numărul zilelor de școală, fără modificarea prețului unitar ofertat.

Lotul nr. 1 – Servicii de catering (masă caldă – fel principal și fruct)

Unități beneficiare:

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Beneficiari	Interval orar de livrare
1	Școala Gimnazială nr. 6- la structura Școala Gimnazială „Dr. Ilie Pavel”, str. Perișori nr. 2	48 preșcolari	10.30÷11.00
2	Școala Gimnazială nr. 6-la structura GPN „Orizont”,str. Intrarea Speranței nr. 1	95 preșcolari	10.00÷10.30
3	Școala Gimnazială nr. 6 – la structura GPN nr. 5, str. Oltului nr. 44A	54 preșcolari	10.00÷10.30
4	Școala Gimnazială „Gheorghe Vernescu”, str. Păun Pincio nr. 10	395 elevi	10.30÷11.30

Număr total estimat beneficiari: 592

Număr estimat zile de școală (octombrie 2026 – decembrie 2026): 40 ZILE

(19 octombrie – 23 octombrie 2026 =5 zile, 2 noiembrie – 22 decembrie 2026: 35 zile)

Valoare unitară: 16,50 lei/portie (TVA inclus)

Valoare totală estimată: 592 beneficiari x 40 zile x 16,5 lei cu TVA =390.720,00 lei cu TVA, respectiv 352.000 lei fara TVA

Valoarea estimata pentru optiunea conditionata pe anul 2027 este de 897.600 lei fara TVA.

Numar estimat zile de scoala (11ianurie 2027 – 18 iunie 2027): 102 zile scoala conform structura oficiala an scolar.

Valoare totala conditionate estimate atat pentru beneficiari cat si pentru tipul de suport alimentar: 592 beneficiari x 102 zile x 16,5 lei cu TVA = 996.336 lei cu TVA, respective 897.600 lei fara TVA

Valoarea estimate totala, inclusiv optiunea conditionata pentru anul 2027: 1.249.600 lei fara TVA.

Lotul nr. 2 – Pachet alimentar

Unități beneficiare:

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Beneficiari	Interval orar de livrare
1	Școala Gimnazială nr. 6 – la structura Școala Gimnazială „Dr. Ilie Pavel”, str. Perișori nr. 2	306 elevi	10.00÷11.30
2	Școala Gimnazială nr. 6, str. Matei Basarab nr. 83	362 elevi	11.00÷12.00
3	Școala Gimnazială nr. 6- pentru structura GPN nr. 1 , str. Gheorghiță Lupescu nr. 8	22 preșcolari	10.00÷10.30
4	Școala Gimnazială nr. 6- pentru structura GPN nr. 9, str. Mihail Sadoveanu nr. 1A	20 preșcolari	10.00÷10.30
5	Școala Gimnazială nr. 6- pentru structura GPN „Orizont” locatia din str. Fraternității nr. 50A	18 preșcolari	10.00÷10.30
6	Școala Gimnazială „Gheorghe Vernescu” – pentru structura GPP nr. 2(prescolari program normal) , str. Lalelelor nr. 1	78 preșcolari	10.00÷10.30
7	Școala Gimnazială „Gheorghe Vernescu”- pentru structura GPN „Căsuța Veseliei”, str. Adierii nr. 3	39 preșcolari	10.00÷10.30

Număr total estimat beneficiari: 845

Număr estimat zile de școală (septembrie 2026 – decembrie 2026): 40 ZILE

(19 octombrie – 23 octombrie 2026 =5 zile, 2 noiembrie – 22 decembrie 2026: 35 zile)

Valoare unitară: 16,50 lei/portie (TVA inclus)

Valoare totală estimată: 845 beneficiari x 40 zile x 16,5 lei =557.700,00 lei cu TVA, respectiv 502.432,43 lei fara TVA

Valoarea estimate pentru optiunea conditionata pe anul 2027 este de 1.281.202,7 lei fara TVA.

Numar estimat zile de scoala (11 ianuarie 2027 – 18 iunie 2027): 102 zile scoala, conform structura oficiala an scolar.

Valoare totala conditionata estimata atat pentru beneficiari cat si pentru tipul de suport alimentar: 845 beneficiari x 102 zile x 16,5 lei cu TVA = 1.422.135 lei cu TVA, respective 1.281.202,7 lei fara TVA

Valoarea estimate totala, inclusive obtiunea conditionate pentru anul 2027: 1.783.635,13 lei fara TVA.

Prestatorul are obligatia de a livra suportul alimentar la fiecare unitate de învățământ, conform graficului de livrare asumat prin ofertă astfel:

- 1. Școala Gimnazială „Ghe. Vernescu” – unitate de învățământ cu personalitate juridică**
 - **masă caldă în regim catering – Școala Gimnazială „Ghe. Vernescu”, str. Păun Pincio nr. 10, interval orar 10:30–11:00;**
 - **pachet alimentar – Grădinița cu Program Normal „Căsuța Veseliei”, str. Adierii nr. 3, interval orar 10:00–10:30;**
 - **pachet alimentar – Grădinița cu Program Normal nr. 2, str. Lalelelor nr. 1, interval orar 10:00–10:30;**
- 2. Școala Gimnazială nr. 6 – unitate de învățământ cu personalitate juridică**
 - **masă caldă în regim catering – Școala Gimnazială „Dr. Ilie Pavel”, str. Perișori nr. 2, interval orar 10:30–11:00;**
 - **pachet alimentar – Școala Gimnazială „Dr. Ilie Pavel”, str. Perișori nr. 2, interval orar 10:30–11:00;**
 - **masă caldă în regim catering – Grădinița cu Program Normal „Orizont”, str. Intrarea Speranței nr. 1, interval orar 10:00–10:30;**
 - **masă caldă în regim catering – Grădinița cu Program Normal nr. 5, str. Oltului nr. 44A, interval orar 10:00–10:30;**
 - **pachet alimentar – Grădinița cu Program Normal nr. 1, str. Gheorghiu Lupescu nr. 1, interval orar 10:00–10:30;**
 - **pachet alimentar – Grădinița cu Program Normal nr. 9, str. Mihail Sadoveanu nr. 1A, interval orar 10:00–10:30;**
 - **pachet alimentar – Grădinița cu Program Normal „Orizont”, str. Fraternității nr. 50, interval orar 10:00–10:30;**
 - **pachet alimentar – Școala Gimnazială nr. 6, str. Matei Basarab nr. 83, interval orar 11:00–12:00;**

XI. OFERTA FINANCIARĂ ȘI CERINȚE PRIVIND FUNDAMENTAREA PREȚULUI OFERTAT

XI.1. Fundamentarea costului unei porții – loturile 1 și 2

Ofertantul are obligația de a prezenta, în cadrul propunerii financiare, documentele privind fundamentarea prețului ofertat pentru o porție de hrană, astfel încât să rezulte modul de formare a valorii oferțate.

În conformitate cu prevederile H.G. nr. 1171/2025, ofertantul va prezenta o fișă de fundamentare a costului unei porții, în care va detalia cheltuielile aferente furnizării serviciilor, cu respectarea valorii maxime de **16,50 lei/beneficiar/zi (TVA inclus)**.

Fișa de fundamentare va cuprinde cel puțin următoarele categorii de costuri:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport și distribuție;
- d) alte cheltuieli necesare executării contractului.

Valoarea totală de **16,50 lei/porție** include toate cheltuielile necesare executării contractului, respectiv, fără a se limita la:

- achiziția materiilor prime și a produselor alimentare;
- manipularea și depozitarea produselor;
- prepararea și porționarea hranei;
- ambalarea și materialele de ambalare;
- etichetarea produselor;
- transportul în condiții corespunzătoare;
- distribuirea porțiilor către beneficiari;
- costurile cu personalul implicat;
- utilitățile, consumabilele și orice alte cheltuieli necesare executării contractului.

XI.2. Condiții obligatorii privind structura costului – loturile 1 și 2

Ofertantul are obligația de a aloca pentru categoria **materie primă/produse alimentare** o valoare de minimum **40% din valoarea unei porții**.

În cazul valorii maxime de **16,50 lei/porție**, costul aferent materiei prime nu poate fi mai mic de **6,60 lei/porție (TVA inclus)**.

Ofertele care prevăd un cost aferent materiei prime/produselor alimentare mai mic de **40%** din valoarea unei porții vor fi declarate **neconforme**.

XI.3. Documente justificative privind fundamentarea prețului ofertat – loturile 1 și 2

În vederea verificării fundamentării prețului ofertat, autoritatea contractantă poate solicita clarificări privind:

- modul de calcul al costului unei porții;
- lista materiilor prime utilizate;
- cantitățile și prețurile estimate ale produselor alimentare;
- costurile aferente preparării, ambalării, transportului și distribuției;
- orice alte informații necesare verificării respectării prevederilor caietului de sarcini și ale H.G. nr. 1171/2025.

Ofertantul răspunde pentru realitatea, exactitatea și corectitudinea informațiilor prezentate în propunerea tehnică și financiară.

XI.4. Model orientativ de fișă de fundamentare a costului unei porții

Nr. crt.	Categoria de cheltuieli	Valoare (lei/porție)	Pondere (%)
----------	-------------------------	----------------------	-------------

Nr. crt.	Categoria de cheltuieli	Valoare (lei/porție)	Pondere (%)
1	Materie primă/produse alimentare	_____	minimum 40%
2	Prepararea hranei	_____	_____
3	Transport și distribuție	_____	_____
4	Alte cheltuieli necesare executării contractului	_____	_____
	TOTAL	16,50 lei	100%

XII. DOCUMENTE CARE ÎNSOȚESC PROPUNEREA TEHNICĂ

XII.1. Dispoziții generale

În vederea demonstrării modului de îndeplinire a cerințelor prezentului caiet de sarcini și a evaluării propunerii tehnice, ofertanții au obligația de a prezenta documentele prevăzute în prezentul capitol.

Documentele solicitate au rolul de a demonstra capacitatea ofertantului de a executa contractul în condițiile de calitate, siguranță alimentară și continuitate impuse prin Programul Național „Masă sănătoasă” și de a fundamenta elementele supuse evaluării în cadrul criteriilor de atribuire stabilite prin Fișa de date a achiziției.

Documentele prezentate de ofertantul declarat câștigător au caracter obligatoriu pe întreaga perioadă de executare a contractului de achiziție.

XII.2. Graficul de producție și livrare

Ofertantul va prezenta un grafic de producție și livrare întocmit cu încadrarea în intervalele de livrare solicitate în **Capitolul X.2.** din Caietul de sarcini – cantități estimate.

Graficul va cuprinde, pentru fiecare unitate de învățământ inclusă în lotul oferat, cel puțin următoarele informații:

- denumirea unității de învățământ;
- ora finalizării preparării suportului alimentar;
- ora plecării din unitatea de preparare;
- traseul de distribuție;
- ora estimată a livrării;
- persoana responsabilă cu livrarea.

Graficul va demonstra capacitatea ofertantului de a respecta intervalul de livrare stabilit prin prezentul caiet de sarcini.

Graficul de producție și livrare constituie document justificativ și va deveni anexă la contractul de achiziție publică.

Graficul de producție și livrare are caracter orientativ în ceea ce privește numărul estimat de porții și poate fi actualizat pe parcursul executării contractului în funcție de modificarea numărului de beneficiari sau de reorganizarea activității unităților de învățământ, fără modificarea obligațiilor asumate privind intervalul de livrare și timpul maxim dintre finalizarea preparării și recepția suportului alimentar.

XII.3. Declarația de asumare

Ofertantul va prezenta Declarația de asumare, întocmită conform modelului prevăzut în secțiunea formulare la procedura de achiziție.

Prin această declarație ofertantul își asumă, pe propria răspundere, respectarea tuturor obligațiilor oferite privind executarea contractului, inclusiv:

- respectarea graficului de producție și livrare;
- respectarea intervalului orar de distribuție stabilit prin caietul de sarcini;
- respectarea timpului maxim dintre finalizarea preparării și recepția suportului alimentar la unitățile de învățământ, astfel cum a fost oferit;
- respectarea timpului de înlocuire a porțiilor neconforme;
- asigurarea resurselor umane, materiale și logistice necesare executării contractului.

Declarația de asumare constituie document justificativ pentru evaluarea ofertei.

XII.4. Procedura de intervenție în cazul constatării unor neconformități

Ofertantul va prezenta o procedură de intervenție în cazul constatării unor neconformități.

Procedura va descrie cel puțin:

- modalitatea de preluare a sesizărilor formulate de unitățile de învățământ;
- persoanele responsabile pentru gestionarea neconformităților;
- fluxul operațional de soluționare a sesizărilor;
- măsurile care se dispun în cazul produselor neconforme;
- modul de înlocuire a produselor neconforme;
- termenul maxim de înlocuire a porțiilor.

Procedura de intervenție constituie document justificativ pentru evaluarea ofertei .

Nota : Documentele solicitate prin caietul de sarcini fac parte integrantă din propunerea tehnică.

XIII. DISPOZIȚII COMUNE

Cantitățile și valorile estimate au caracter orientativ și nu reprezintă obligații ferme de consum din partea autorității contractante.

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

Unitatea de învățământ răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor care stau la baza efectuării plății produselor alimentare.

Coordonarea programului la nivelul unității de învățământ se realizează prin activități specifice, fără a se limita la acestea: recepția produselor (porțiilor), cu respectarea legislației în vigoare, evidența zilnică a livrării suportului alimentar și completarea formularelor de raportare periodică.

Prezentele dispoziții se aplică pe întreaga perioadă de derulare a contractului, cu respectarea prevederilor legale în vigoare și a tuturor obligațiilor asumate de părțile contractante. Orice modificare a condițiilor de furnizare, a legislației aplicabile sau a

necesarului estimat se va realiza în conformitate cu prevederile legale și cu respectarea interesului beneficiarilor finali – elevii unităților de învățământ.

Sef serviciu monitorizare și îndrumare a unităților
de învățământ , întreprinderilor publice si serviciilor
comunitare de utilitati publice
Sbirnea Iulian

Intocmit,
Consilier Superior
Ardeleanu Elena Gabriela