

Nr.1552/28.01.2026

Aprobat
Primar,
Trușcă Constantin



CAIET DE SARCINI
pentru atribuirea contractelor de servicii
«Masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din unitățile de
învățământ: Școala Gimnazială Șimian și Școala Gimnazială Cerneți, din Comuna
Șimian, județul Mehedinți»

Lotul 1 - «Masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din unitatea de
învățământ: Școala Gimnazială Șimian, din Comuna Șimian, județul Mehedinți»

Lotul 2 - «Masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din unitatea de
învățământ: Școala Gimnazială Cerneți, din Comuna Șimian, județul Mehedinți»

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

1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru **serviciile de catering** care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, Comuna Șimian îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluia capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- ✓ se va folosi termenul de **Ofertant** - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- ✓ se va folosi termenul de **Contractant** - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;
- ✓ se va folosi termenul de **Prestator** - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Pentru o informare clară și corectă a participanților la această procedură, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării Contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol, Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

Nr.	Informație	Detaliere
1	Autoritate Contractantă: denumire, adresa, pagina web	Comuna Șimian; Județul Mehedinți
		Str.Calea Craiovei, nr.78, comuna Șimian, județul Mehedinți, România
		http://www.primaria-simian.ro/
3	Sectorul de activitate	Administrație publică
4	Activitate principală/ atribuția principală	Administrație publică locală

5	Activitățile/atribuțiile Autorității Contractante care sunt afectate /influențate de rezultatul Contractului ce urmează a fi atribuit (direct sau indirect)	Continuarea eforturilor pentru îndeplinirea obiectivelor de țară, asumate în calitate de stat membru al Uniunii Europene, inclusiv în ceea ce privește diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii prin acordarea, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, TVA inclus.
---	---	---

2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

2.2. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția

HOTĂRÂREA nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

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

Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:

Furnizarea unui pachet alimentar, zilnic, în anul 2026 (estimativ martie-decembrie 2026), în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Comuna Șimian.

Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering: Pachet alimentar - masă caldă, pentru elevii și preșcolarii din unitățile de învățământ din Comuna Șimian, județul Mehedinți.

- a) **Tipul de contract:** contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.
- b) **Unitatea de măsură a contractului:** pachetul (porția), configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini.
- c) **Numărul de pachete ce vor fi asigurate la o livrare:** în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.
- d) Pentru anul școlar 2026-2027 există posibilitatea ca numărul elevilor înscriși să fie diferit.
- e) **Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul 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** - masă caldă în regim de catering, conform cerințelor caietului de sarcini.
- g) **Grupul țintă (consumatori)** – copii din ciclul preșcolar, primar și gimnazial.

3.2. Criteriile de performanță ale contractului

3.2.1. Aspecte generale

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătură cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea

drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini, cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare.

3.2.2. Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte cea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatura minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.

b) Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, așa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul MS nr.541/2025 - actualizat.

c) Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.

d) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar.

e) Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

f) Nu se va repeta meniul în doua zile consecutiv.

3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului-verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

3.3. Modul de prestare a serviciilor, precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

3.3.1. Modul de prestare a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
Etapă 1 – Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor		
1	Definirea calendarului de prestare	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Achizitorul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.

Etapa 2 Preluarea comenzii		
1	Primirea și confirmarea comenzii de către părți	<p>Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de prescolari/elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă, numărul de pachete destinate elevilor care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar și vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice de 16,5 lei – TVA inclus. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrat în ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu până la ora 09:00.</p> <p>După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a mesei cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.</p>
2	Prepararea produselor comandate	<p>Prestatorul se va asigura că personalul implicat în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și Securitate alimentară și că deține toate autorizațiile și certificările prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.</p> <p>Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.</p>
3	Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p>Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
Etapa 3. Livrarea comenzii		
		Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic, în zilele în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ.

1	Livrarea Produselor preparate	<p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport, astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări.</p> <p>Livrarea se va face la unitățile de învățământ din Comuna Șimian.</p> <p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.</p>
Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate		
1	Recepția comenzilor livrate	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator.</p> <p>Reprezentanții prestatorului și ai beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces-verbal de predare primire a produselor livrate.</p>
2	Recepția Serviciilor prestate	<p>Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.</p> <p>Recepția serviciilor se va face în baza proceselor-verbale de recepție a produselor, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.</p> <p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada, cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative, inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini.</p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor-verbale de recepție întocmite conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces-verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG nr. 395/2016.</p>

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering

Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
1	Cerințe privind conținutul pacheti/ meniului	<p>Suportul alimentar se va structura în conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 541/2025-actualizat.</p> <p>Masa caldă în sistem de catering, va conține obligatoriu:</p> <p>1. Felul principal:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preparat din carne la gratar sau cuptor (exclus prajire): friptura, gulasuri, etc., - garnituri (fierte sau la cuptor); - salate; <p>2. Un fruct de sezon (1 buc/pers) sau desert;</p> <p>3. Produse de panificație: paine feliata sau batoane/chifle ambalate individual.</p> <p>Gramajul minim obligatoriu este de 500 g/pachet. Valorile cantităților de preparate culinare reprezintă cantitățile produsului finit (preparat). Este în sarcina ofertantului să respecte principiile Ordinului nr. 541/2025, astfel încât prin propunerile de meniu pe care le va prezenta să asigure aportul caloric minim de 400 calorii (kcal), corespunzător grupei de vârstă aferentă ciclului preșcolar/primar/gimnazial în conformitate cu legislația națională în vigoare, asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide, minerale, etc.) ce reprezintă necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii, conform Anexei 3 din Ordinul 541/2025.</p> <p>La prepararea mâncarurilor se vor folosi doar produse alimentare/alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 541/2025, corespunzătoare grupei de vârstă aferentă ciclului preșcolar/primar/gimnazial în conformitate cu legislația națională în vigoare. Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:</p> <ul style="list-style-type: none"> - legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar; -mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; - pilaf cu legume și ficăței de pui; - piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;

		<ul style="list-style-type: none"> - piure de cartofi, salată cu piept de curcan; - mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; - ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; - orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; - sufleu de broccoli cu brânză; - cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; - tocană de legume cu orez brun; - piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor, - etc.
2		<p>La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.</p> <p>Se va evita folosirea legumelor cu conținut sporit de lichide care afectează consistența (umezirea) produsului de panificație.</p> <p>Produsele ce compun meniul nu vor conține în exces ulei/grăsimi, condimente sau săruri.</p> <p>Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.</p> <p>Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).</p> <p>Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.</p> <p>*Nu se va livra același tip de meniu în două zile consecutiv. Beneficiarul și Prestatorul convin de comun acord meniul pentru săptămâna următoare.</p>
3	Cerințe privind aportul caloric al meniului	<p>Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 541/2025.</p> <p>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.</p>

**Cerințe privind
ambalarea și
produse
accesorii**

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

- A) Produse preambalate
- a) denumirea produsului;
 - b) lista ingredientelor;
 - c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
 - d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
 - e) cantitatea netă;
 - f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
 - g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
 - h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare. în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul: în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: **„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“**;

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

Notă: Prestarea serviciilor, livrarea, începe în prima zi cu activități didactice de după ziua transmiterii ordinului de începere a prestării serviciilor.

Denumire instituție de învățământ	Numărul de beneficiari	Numărul de zile	Număr de pachete alimentare
Școala Gimnazială Simian	368 copii	140	368 zilnic 51520 total contract
Școala Gimnazială Cerneti	372 copii	140	372 zilnic 52080 total contract

4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

4.1. Resurse umane necesare realizării activităților contractului

Prestatorul 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 activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările/certificările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice **lista personalului responsabil** pentru îndeplinirea activităților de preparare, ambalare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară.

Prin documente suport se va înțelege:

o **Certificatul de instruire profesională privind însusirea notiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 20 din Ordinul MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.**

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, 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 (Beneficiarul) consideră că un membru al personalului Contractantului este inefficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate și justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre persoanele implicate în execuția contractului cunoaste foarte bine și înțelege cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului, precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul intenționează să înlocuiască una 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/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea programului.

În acest sens, Ofertantul va prezenta **lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering respectiv:**

- a) Utilaje și echipamente folosite la prepararea și ambalarea alimentelor.
- b) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului.
- c) Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

Conform cadrului legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorul va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

- 1) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă *pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;***
- 2) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru *mijloacele de transport a produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering.***

5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap. 3.1.din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare, precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regulă lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă, precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „**adaptare la context practic**” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de

către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților programului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementările obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului (www.anpm.ro), Ministerul Muncii și Justiției Sociale (www.mmuncii.ro).

În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

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 ce stau la baza plății produselor alimentare.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Se vor respecta principiile referitoare la pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr.541/2025, precum și orice alte prevederi legislative specifice acestui domeniu.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, cât și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul României vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție 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 menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat,
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului,
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin e-mail sau fax. În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.

8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

Criteriul de atribuire este: „*cel mai bun raport calitate-preț*”.

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă tehnică și financiară îndeplinesc în totalitate condițiile din documentația de atribuire.

9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul va prezenta propunerea tehnică, împreună cu documentele solicitate prin prezentul caiet de sarcini, considerate parte a propunerii tehnice.

Prin propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității activităților care urmează a fi realizate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin modul de întocmire a propunerii tehnice ofertantul trebuie să țină cont de prevederile documentației de atribuire, a documentelor ce însoțesc caietul de sarcini și să prezinte modul concret în care acesta își propune să execute contractul de achiziție publică, făcând referire la toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini.

Astfel, în propunerea tehnică trebuie să se facă referire cel puțin la:

a) Prezentarea serviciilor propuse de ofertant, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini.

b) Graficul aproximativ de prestare a serviciilor - conform cap. 5. din caietul de sarcini, întocmit pentru o săptămână.

c) Prezentarea resurselor umane propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.1. din prezentul caiet de sarcini (lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor împreună cu dovada absolvirii cursurilor de igienă și fișele de aptitudini).

d) Prezentarea infrastructurii tehnice propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.2 din prezentul caiet de sarcini (lista cu ambalajele și mijloacele de transport, împreună cu **autorizația sanitar-veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transport - minim 4 mijloace auto (proprietate sau închiriere).**

e) Fișa tehnică - model meniu pentru 1 săptămână;

f) Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului, conform cap. 6 din prezentul caiet de sarcini;

g) Alte documente solicitate prin Documentația de atribuire sau care sunt

considerate de ofertant ca fiind relevante în raport cu cerințele acesteia.

h) Model ambalaj individual al pachetului alimentar inscripționat conform cerințelor.

10. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE

Garanția de bună execuție se constituie conform art.40 din HG nr. 395/2016, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare, emis în condițiile legii și devine anexă la contract. Garanția de bună execuție va fi în cuantum de **5 % din prețul contractului fără TVA**, în termen de 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți. Garanția se va putea constitui și prin rețineri succesive, în condițiile prevăzute de legislație. În acest caz, contractantul are obligația de a deschide un cont la dispoziția autorității contractante la Trezoreria Statului din cadrul organului fiscal competent. Suma inițială care se depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0.5 % din prețul contractului fără TVA.

11. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară se va întocmi și prezenta conform formularului de ofertă din secțiunea Formulare.

Propunerea financiară care alocă mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se respinge fără solicitarea altor clarificări.

În cazul unei propuneri financiare aparent neobișnuit de scăzută în raport cu serviciile care constituie obiectul contractului de achiziție publică care urmează a fi atribuit, respectiv valoarea zilnică stabilită la art. 2 alin(1) din HOTĂRÂREA nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, autoritatea contractantă are obligația de a solicita ofertantului care a depus o astfel de ofertă clarificări cu privire la prețul sau costurile propuse în respectiva ofertă.

Odată cu acesta se va prezenta **Anexa 1** la formularul de ofertă ce va prezenta prețul unitar al pachetului/meniului, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini.

Oferta financiară va cuprinde o **defalcare a costurilor, per pachet**, pe următoarele categorii:

- a) Materie primă;
- b) Prepararea hranei;
- c) Transport.

La întocmirea propunerii financiare se va ține cont de volumul maxim al viitorului contract de achiziție publică:

Lotul 1 - «Masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ: Școala Gimnazială Șimian, din Comuna Șimian, județul Mehedinți»

368 pachete/zi x 140 zile x 14,86 lei, fără TVA preț/pachet= **765.587,20 lei, fără TVA pentru un număr de 51520 pachete;**

Lotul 2 - «Masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ: Școala Gimnazială Cerneți, din Comuna Șimian, județul Mehedinți»

372 pachete/zi x 140 zile x 14,86 lei, fără TVA preț/pachet = **773.908,80 lei fără TVA pentru un număr de 52080 pachete.**

Ofertantul va include în cadrul propunerii financiare toate costurile privind pregătirea, prepararea, livrarea, servirea, debarasarea, ambalajul hranei, tacamuri de unica folosinta, servete pentru servirea mesei, precum si orice alte costuri necesare pentru indeplinirea contractului de servicii in conditiile stabilite prin documentele achizitiei.

Pentru fiecare Lot se va depune ÎN MOD OBLIGATORIU câte o ofertă DISTINCTĂ care să contină Documente de calificare, Propunere tehnică, Propunere financiară.

Valoarea estimată a fiecărui lot nu poate fi depasita.

Oferta se va depune in conformitate cu documentatia de atribuire. Oferta se poate depune pentru 1 lot sau pentru 2 loturi.

Compartiment Achiziții publice,
Jr., Dumitru Mirela

