

ROMÂNIA
JUDEȚUL GORJ
COMUNA BĂLEȘTI
CONSILIUL LOCAL

HOTĂRÂRE

privind aprobarea Caietului de sarcini, modelului contractului și fișei de date a achiziției în vederea acordării suportului alimentar preșcolarilor și elevilor din cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”, pentru anul școlar 2025–2026

Consiliul Local Bălești, județul Gorj,
Având în vedere:

- Referatul de aprobare al Primarului Comunei Bălești, în calitate de inițiator, nr. 15.096/11.09.2025;
- Raportul de specialitate nr. 15.097 /11.09.2025;
- Referatul de necesitate nr. 15022/10.09.2025 privind achiziția publică pentru servicii de catering – „Suport alimentar constând în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolari și elevi”;
- H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”;
- H.G. nr. 473/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale a sumelor pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”;
- H.G. nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale a sumelor prevăzute în bugetul de stat pe anul 2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”;
- O.U.G. nr. 98/2016 privind achizițiile publice și H.G.R. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a acesteia;
- Art. 129, art. 136 alin. (8) lit. b), art. 139 alin. (1), art. 196 alin. (1) lit. a) din O.U.G. nr. 57/2019 privind Codul Administrativ, cu modificările și completările ulterioare;
- Rapoartele de avizare ale comisiilor de specialitate ale Consiliului Local;

HOTĂRĂȘTE

ANEXA NR.1 LA HOTARAREA CONSILIULUI LOCAL BALESTI
NR. 72 din 11.09.2026

COMUNA BĂLEȘTI
JUDETUL GORJ

SE APROBA,
PRIMAR,
Ungureanu Mădălin-Ion

CAIET DE SARCINI
CONTRACT DE SERVICII CATERING

Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mase calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Bălești, prin Programul Național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor pentru anul școlar 2025-2026, în conformitate cu:

- Hotărârea Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă (PNMS)”.
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare,
- Ordinul 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,
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- 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.
- Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, HG 395/2016, legea nr 101/2016 - Procedura proprie.
- HG 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"

- Adresa nr. 2479/09.09.2025 emisă de Școala Gimnazială „Antonie Mogoș” Ceauru cu privire la achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul ”Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2025-2026.

- Referatul de specialitate nr.15.022/10.09.2025 privind achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul ”Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) .

DENUMIREA CONTRACTULUI :

“Servicii de catering, pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei BăleștiF în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”.

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

CONȚINUTUL OFERTEI:

În vederea participării la procedura internă de atribuire a serviciilor, fiecare ofertant va depune o singură ofertă, care va conține:

Formular A	Scrisoare de înaintare
Formular B	Cerere de participare la procedură
Formularul nr. 1	Formular de ofertă
Formularul nr. 2	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea 98/2016
Formularul nr. 3	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016
Formularul nr. 4	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016
Formularul nr. 5	DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA LEGISLAȚIEI PRIVIND CONDIȚIILE DE MEDIU, SOCIAL ȘI CU PRIVIRE LA RELAȚIILE DE MUNCĂ PE TOATĂ DURATA DE ÎNDEPLINIRE A CONTRACTULUI DE SERVICII
Formularul nr. 6	DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI
Formularul nr. 7	DECLARAȚIE PRIVIND personalul propus pentru realizarea serviciilor de catering
Formularul nr. 8	PROPUNERE TEHNICĂ Fise conținut orientativ conform caietului de sarcini pentru porție suport alimentară = masă caldă (meniu)
Formularul nr. 9	PROPUNERE FINANCIARĂ CENTRALIZATOR DE PREȚURI SERVICII

- *Certificat unic de înregistrare, în copie conform cu originalul.*
- *Certificat constatator emis de ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*
„Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data limita de depunere a ofertelor”.

de identificare ale operatorului economic, actionarii / asociatii, organele de conducere, administratorii, membrii Consiliului de Administratie, membrii Consiliului de Supraveghere, cotele de participare. Documentul se va atasa in oricare din formele: original sau copie lizibila semnata si stampilata cu mentiunea " conform cu originalul. "

- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.*
- *Autorizație de funcționare sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.*
- *Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”*
- *Dovada dotării cu un mijloc de transport produse de catering autorizat.*
- *Draft-ul contractului de servicii insusit de ofertant sub semnătură, cu mențiunea sunt de acord cu prevederile, termenele și condițiile contractuale.*
- *Declaratie de acceptare a conditiei prin care ofertantul declara ca va livra pachetul alimentar in conformitate cu cerinta autoritatii contactante si va ridica resturile alimentare si recipientele in care au fost livrate*

DURATA CONTRACTULUI - alte specificații / condiții:

Durata contractului de servicii se aplica doar in zilele cu activitatii didactice **în perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2025-2026**, pentru perioada septembrie – decembrie 2025 si respectiv **condiționat** pentru perioada ianuarie-iunie 2026, în funcție de continuarea **Programului național „Masă sănătoasă”** în aceleași condiții (respectiv limita valorică de 15 lei / beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, condițiile cu privire la specificatiile tehnice..).

Nota :

- *în funcție de continuarea Programului național „Masă sănătoasă”, în aceleași condiții normative se va continua prestarea serviciilor de catering pentru perioada ianuarie-iunie 2026, in caz contrar, contractul va inceta, fără a se putea formula pretenții ulterioare sau proceduri litigioase între părțile contractante, urmând ca autoritatea contractantă să elaboreze o altă documetatie de atribuire pentru servicii catering in vederea atribuirii unui nou contract ;*
- *plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală, respectiv de numarul de porții livrate;*

1. Caracteristici generale

Se va asigura o masă caldă în regim catering pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Bălești, județul Gorj.

Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.

- Școala Gimnazială „Antonie Mogoș” Ceauru – 142 elevi
- AR Școala Gimnazială Bălești, sat Bălești – 70 elevi
- AR Școala Gimnazială Cornești, sat Cornești – 109 elevi
- AR Grădinița Bălești, sat Bălești – 50 preșcolari
- AR Grădinița Ceauru – 67 preșcolari
- AR Grădinița Cornești – 32 preșcolari, după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Școlii Gimnaziale, astfel încât să fie respectate normativele și condițiile legislației în vigoare.

Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Bălești, în perioada desfășurării cursurilor, se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024, privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS).

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Bălești. Masa caldă va fi adusă zilnic, în recipiente de unică folosință, cu tacamuri sigilate individual, în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri.

Se va asigura transportul izolat termic al suportului alimentar, în termoboxuri care asigură temperaturi controlate. Furnizorul este condiționat să livreze pachetul alimentar în recipiente de unică folosință, cu tacamuri sigilate individual, iar resturile alimentare și recipientele folosite se vor ridica de către acesta în ziua următoare livrării.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de preșcolari și elevi se comunică prestatorului de către persoana împuternicită din cadrul unității școlare la o oră ce va fi stabilită de comun acord cu prestatorul/furnizorul.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârii Guvernului nr.24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”

(PNMS), este cel comunicat de conducerea școlii pentru anul școlar 2025-2026 și respectiv 470 beneficiari, din care :

- învățămant prescolar 149 copii cu vârste cuprinse între 3 ani și 6 ani
- învățămant primar 186 de elevi cu vârste cuprinse între 6 ani și 11 ani
- învățămant gimnazial 135 elevi cu vârste cuprinse între 11 ani și 15 ani

, pentru care se solicită masă caldă, meniu compus din felul I (ciorbă/supă), felul II și un fruct, la fiecare porție/meniu se va adăuga o chiflă sau pâine integrală în gramaj de max 80 gr, suport alimentar ce se va diversifica zilnic.

Cantitățile maxime zilnice: 470 porții masă caldă/zi de curs .

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține 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..

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele

calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va efectua plăți în funcție de centralizatoare/procese verbale întocmite de către unitatea de învățământ cu cantitățile de suport alimentar 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.

Prin H.G. nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrative-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025, nr. 9/2025, pentru finanțarea Programului Național „Masă Sănătoasă”, UAT Comuna Bălești i-a fost repartizată suma de 1.072.000 lei, în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2025.

UAT Comuna Bălești a cheltuit, în perioada ianuarie-iunie 2025, suma de 664.586,04 lei, diferența de 407.413,96 lei urmează a fi cheltuită în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2025.

407.413,96 lei prevedri bugetare anul 2025 : 470 beneficiari : 15,00 lei/suport alimentar = 57,78 zile

Cantități totale contractate:

- pentru perioada septembrie - decembrie sunt 58 zile cursuri,
- pentru perioada ianuarie 2026 – iunie 2026 sunt 103 zile cursuri
- Total zile cu activitate didactică - 161 zile cursuri :

Masa caldă:

- septembrie-decembrie: – 470 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 58 zile de curs:
– 470 porții X 58 zile = 27.260 porții X 13,51 lei/porție = 368.282,60 lei fara TVA
- ianuarie-iunie: – 470 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 103 zile de curs:
– 470 porții X 103 zile = 48.410 porții X 13,51 lei/porție = 654.019,10 lei fara TVA

Cantități maxime totale : 470 porții /zi x 161 zile cursuri = 75.670 porții masă caldă X 13,51= 1.022.301,70 lei fara TVA

Prețul per porție:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering** pentru un preșcolar/elev, este de 13,51 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăși 7.050,00 lei cu TVA inclus / portii /zi (470 portii/zi X 15,00 lei/porție = 7.050,00 lei cu TVA).

Nota : portii suport alimentar = masa caldă, meniu compus din :

- felul I – supe, ciorbe ;
- felul II- fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri.
- un fruct
- la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.
- suportul alimentar (meniu) trebuie însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Portiile de suport alimentar vor fi pregatite / preparate de catre prestator diferentiat in functie de specificul unității de învățământ dat de structura ciclurilor de învățământ, de dispunerea geografică și de programul școlar al elevilor, conform H.G. nr. 24 din 11.01.2024, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" anexa 2.3: cu respectarea Legii 123/2008 și a

nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic în funcție de recomandarea medicilor și în funcție de alte condiții (religie, etc..) Reprezentantul unității școlare va transmite numărul de porții necesare pentru persoanele în cauză.

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE din 11 ianuarie 2024 de aplicare a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării activităților didactice în anul 2025.

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 124/2024

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține 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.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat 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 expediție aferente fiecărei distribuții.

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

3. Calitatea produselor

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și

protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico - sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În vederea asigurării condițiilor igienico - sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Autoritățile administrației publice locale și unitățile de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari a pachetului alimentar/mesei calde.

Pentru realizarea controlului oficial privind siguranța alimentelor, autoritățile publice competente vor desfășura controale conform atribuțiilor specifice.

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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten 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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

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

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

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

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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";

9. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi- conform Anexa 3

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

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

1. ciorbă de legume;

2. supă de pui cu legume;

3. ciorbă de vacuță cu legume;

4. legume cu nient de pui/carne slabă de porc la grătar;

6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

10. PREȚUL PE UNITATE DE PRODUS:

Limita valorică zilnică maximă, pentru suport alimentar în regim catering, pentru un preșcolar / elev, este de 13,51 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul materiei prime, cheltuielile privind prepararea hranei, ambalarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Masa caldă:

- *septembrie-decembrie: – 470 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 58 zile de curs:*
 $- 470 \text{ porții} \times 58 \text{ zile} = 27.260 \text{ porții} \times 13,51 \text{ lei/porție} = 368.282,60 \text{ lei fara TVA}$
- *ianuarie-iunie: – 470 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 103 zile de curs:*
 $- 470 \text{ porții} \times 103 \text{ zile} = 48.410 \text{ porții} \times 13,51 \text{ lei/porție} = 654.019,10 \text{ lei fara TVA}$

Cantități maxime totale : 470 porții /zi x 161 zile cursuri = 75.670 porții masă caldă X 13,51= 1.022.301,70 lei fara TVA

Ofertantii vor prezenta ofertele, per porție suport alimentar, suport care cuprinde masa caldă, meniu compus din : felul I – supe, ciorbe ; felul II - fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri si un fruct (mar sau banana sau portocala sau para), la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

Variantele de meniu sunt orientative, ofertanti prezinta pretul pentru o portie suport alimentar = masa caldă care va cuprinde meniul prezentat mai sus, iar furnizorul/prestatorul va stabili cu reprezentantul școlii, variantele de meniuri pentru o săptămână în avans, nu se va livra același meniu în fiecare zi, meniurile vor fi stabilite cu obligativitatea respectării normativelor legale în vigoare precizate și în prezentul caiet de sarcini.

11. CRITERIU DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate – pret

Având în vedere specificațiile tehnice, autoritatea contractantă urmărește punerea în discuție a

realizarea suportului alimentar, astfel ca in conformitate cu prevederile art. 34 din Hotararea nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, criteriul stabilit de autoritatea contractanta pentru a fi utilizat este „ cel mai bun raport calitate – pret ” astfel cum este prevazut la art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice. Astfel, avand in vedere prevederile art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, in conditii de eficienta economica si sociala, criteriul de atribuire este „ cel mai bun raport calitate – pret ”.

Factorul de evaluare „ cel mai bun raport calitate – pret ” reflecta un avantaj real si evident pe care autoritatea contractanta il poate obtine prin utilizarea lui, respectiv obtinerea unui pret real prin care sa fie respectat unul dintre principiile care stau la baza atribuirii contractului de achizitie publica, respectiv eficienta utilizarii fondurilor publice si totodata asigurarea unui aport nutritional adecvat .

Stabilirea ofertei castigatoare se va realiza cadrul din cadrul ofertelor admisibile prin compararea punctajelor obtinute, oferta care obtine punctajul cel mai mare va fi desemnata castigatoare.

Factorii de evaluare a ofertelor:

1. Ponderea alocata pentru prepararea si distributia hranei din pretul total/portie suport alimentar

Componenta financiara 40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi alocat prepararii si respectiv distributiei hranei se acorda punctajul maxim alocat
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie suport alimentar

Componenta tehnica 60% - Punctaj maxim factor: 60 puncte

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim: 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie punctajul se calculează astfel:

$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\text{min}) / P_{\text{materie}}(\text{max}) \times 60$, unde:

$P_{\text{materie}}(n)$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}}(\text{min})$ – nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

$P_{\text{materie}}(\text{max})$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

Punctaj maxim total: 100

In cazul in care se constata ca una sau mai multe oferte se claseza pe primul loc, autoritatea contractanta va solicita ofertantilor o noua propunere financiara.

12. CONDITII IN PRIVINTA ELABORARII OFERTEI

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, este **conditie obligatorie ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:**

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

Nota 1: Materia prima din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar), per portie, trebuie sa reprezinte cel putin de 40% din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar).

Nota 2: Ofertele prin care se propune mai putin de 40% din costul total a suportului alimentar pentru achizitia materiei prime, nu li se vor aplica factorii de evaluare, oferta va fi respinsa ca neconforma.

Nota 3: In perioada de evaluare, comisia de evaluare, in situatia in care considera ca ponderile pe categorii de costuri nu ar reflecta realitatea si nu ar putea fi justificate, se vor solicita clarificari pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale (In acest sens se vor putea solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori pentru materii prime, modul de organizare, metodele utilizate, etc.)

CONDITII GENERALE

Valoarea contractului nu va depăși suma de 1.022.301,70 lei fara TVA.

Pretul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.

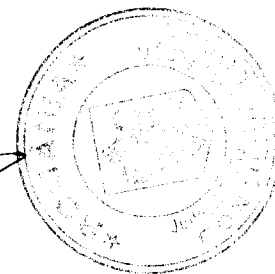
Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenti în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

- furnizarea suportului alimentar se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală.**
- in funcție de modificările intervenite in frecventa beneficiarilor suportului alimentar, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porti suport alimentar, fără modificarea prețului unitar, astfel valoarea totala de plata in baza contractului, va rezulta prin înmulțirea numărului de pachete recepționate cu prețul unitar oferat.**
- ofertantul se obliga sa restituie in maxim 10 zile lucratoare orice suma încasata necuvenit , rezultata din nerespectarea contractului si constata in urma controalelor organelor abilitate.**

Procedura de achiziție este procedura operațională proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne nr. 15.073/11.09.2025 pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevazute in Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

**PRESEDINTE DE SEDINTA,
CONSILIER LOCAL,
CÂRSTEA VAȘILE**



**CONTRAȘEMNEAZA,
SECRETAR GENERAL,
BALDOVIN CONSTANTIN-CRISTI**

ANEXA NR.1 LA HOTARAREA CONSILIULUI LOCAL BALESTI
NR. 72 din 11.09.2025

COMUNA BALESTI
JUDETUL GORJ
NR.15.084/11.09.2025

SE APROBA

PRIMAR

FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI
servicii de catering

SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

I.1) DENUMIRE, ADRESĂ ȘI PUNCT(E) DE CONTACT

Denumire oficială: UAT Comuna Balesti		
Adresă: COMUNA BALESTI, JUDET GORJ		
Localitate: Sat Balesti	Cod poștal: 217045	Țara: Romania
Punct(e) de contact: În atenția d-lui Buzuloiu Gheorghe Cosmin	Telefon: +40 0353 100108	
E-mail: primariabalesti@yahoo.com	Fax: +40 0253220038	
Adresa/ele de internet (dacă este cazul): www.balesti.ro		
Adresa sediului principal al autorității contractante (URL):		
Adresa profilului cumpărătorului (URL): <u>www.e-licitatie.ro</u>		

Alte informații pot fi obținute la:

- ☒ Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior
☐ Altele: *completați anexa A.I*

Caietul de sarcini, documentația specifică și/sau documentele pot fi obținute din SEAP

- ☒ Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior
☐ Altele: *completați anexa A.II*

Ofertele/proiectele sau solicitările/cererile de participare sau candidaturile trebuie transmise în SEAP

- ☒ Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior
☐ Altele: *completați anexa A.III*

Numar zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor/candidaturilor

Autoritatea contractanta va raspunde in mod clar si complet tuturor solicitarilor de clarificare/informatii suplimentare inainte cu 2 zile de data limita de depunere a ofertelor în cazul publicării unui anunț publicitar

I.2) TIPUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ȘI ACTIVITATEA PRINCIPALĂ
(ACTIVITĂȚILE PRINCIPALE)

☐ Minister sau orice altă autoritate națională sau federală, inclusiv subdiviziunile regionale sau locale ale acestora ☐ Agenție/birou național sau federal ☐ Colectivitate teritorială ☐ Agenție/birou regional sau local ☐ Organism de drept public ☐ Instituție/agenție europeană sau organizație europeană ☒ Altele (precizați): unitate administrativ teritorială	☐ Servicii publice generale ☐ Apărare ☐ Ordine și siguranță publică ☐ Mediu ☐ Afaceri economice și financiare ☐ Sănătate ☐ Construcții și amenajări teritoriale ☐ Protecție socială ☐ Recreere, cultură și religie ☐ Educație ☒ Altele (precizați): servicii publice locale
Autoritatea contractantă acționează în numele altor autorități contractante da ☐ nu ☒	

SECȚIUNEA II: OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1) DESCRIERE

Servicii de catering - "Suport alimentar care constă în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Bălești, prin Programul Național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor pentru anul școlar 2025-2026

Numar de referinta atribuit dosarului de autoritatea contractanta: 15084/2025

II.1.2) Tipul contractului și locul de executare a lucrărilor, de livrare a produselor sau de prestare a serviciilor

(Alegeți o singură categorie - lucrări, produse sau servicii - cea care corespunde cel mai bine obiectului specific al contractului sau achizitiei dumneavoastră)

a) Lucrări ☐	B) Produse ☐	c) Servicii ☒
Executare ☐ Proiectare și executare ☐ Executarea, prin orice mijloace, a unei lucrări, conform cerințelor specificate de autoritatea contractantă	Cumpărare ☐ Leasing ☐ Închiriere ☐ Închiriere cu opțiune de cumpărare ☐ O combinație între acestea ☐	- serviciilor de catering pentru școli Categorია serviciilor: nr. ☐ ☐ (Pentru categoriile de servicii 1-27, consultați anexa II la Directiva 2004/18/CE).
Locul principal de executare Cod NUTS ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	Locul principal de livrare Cod NUTS ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	Locul principal de prestare Comuna Balesti Judetul Gorj Cod NUTS: RO412 – Gorj

II.1.3) Procedura implică

Un contract de achiziții publice

Punerea în aplicare a unui sistem de achiziție dinamic (SAD) ☐

Încheierea unui acord-cadru ☐

II.1.4) Informații privind acordul-cadru (după caz)

Notă:

Punctul II.1.4) Nu se va completa întrucât se urmărește atribuirea unui contract de achiziție publică.

Acord-cadru cu mai mulți operatori economici ☐	Acord-cadru cu un singur operator economic ☐
Numărul ☐ ☐ ☐ sau, după caz, numărul maxim ☐ ☐ ☐ de participanți la acordul-cadru preconizat	
Posibilitatea de a relua competiția cu semnatarii acordului cadru da ☐ nu ☐ Dacă DA, Reluarea competiției se va face în SEAP: da ☐ nu ☐ (se fac precizări suplimentare referitoare la modul de desfășurare a reluării competiției între semnatarii unui acord-cadru)	

Durata acordului-cadru: Durata în ani: ☐☐ sau în luni: ☐☐☐

Justificarea unui acord-cadru a cărui durată depășește patru ani:

.....

Estimarea valorii totale a achizițiilor pentru întreaga durată a acordului-cadru (după caz; numai în cifre):

Valoarea estimată fără TVA: _____ Monedă: _____

sau intervalul: între _____ și _____ Monedă: _____

Frecvența și valoarea contractelor care urmează să fie atribuite (dacă se cunosc): _____

II.1.5) Descrierea succintă a contractului sau a achiziției/achizițiilor

Contractul are ca scop servicii de catering - suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Bălești, prin Programul Național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor pentru anul școlar 2025-2026, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Balesti. Masa calda va fi adusă zilnic, în recipiente de unică folosință, cu tacamuri sigilate individual, în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini, ce face parte integrată din documentația de atribuire.

Operatorii economici vor putea solicita clarificări/informații suplimentare privind documentația de atribuire până

fie transmis cu 2 zile înainte de data limita de depunere a ofertelor.		
II.1.6) Clasificare CPV (vocabularul comun privind achizițiile)		
	Vocabular principal	
Obiect principal	CPV 55524000-9 - servicii de catering pentru școli	
Obiect(e) suplimentar(e)		
II.1.7) Contractul intră sub incidența acordului privind contractele de achiziții publice (GPA)		da ☐ nu ☒
II.1.8) Împărțire în loturi (pentru precizări privind loturile utilizați anexa B de câte ori este necesar, pentru fiecare lot în parte)		da ☐ nu ☒
Dacă da, este necesar să se depună oferte pentru (bifați o singură căsuță):		
Notă: În situația în care autoritatea contractantă trebuie să realizeze mai multe obiective de investiții din categoriile menționate la nivelul secțiunii II.1.1, va prezenta prin strategia de contractare justificări referitoare la deciziile luate în raport cu aplicarea prevederilor art. 141 din Legea nr. 98/2016.		
un singur lot ☒	unul sau mai multe loturi ☐	toate loturile ☐
II.1.9) Vor fi acceptate variante (oferte alternative)		da ☐ nu ☒

II.2) CANTITATEA SAU DOMENIUL CONTRACTULUI-descrierea achizitiei publice

Prin H.G. nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrative-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevazute în Legea bugetului de stat pe anul 2025, nr. 9/2025, pentru finanțarea Programului Național „Masă Sănătoasă”, UAT Comuna Bălești i-a fost repartizată suma de 1.072.000 lei, în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2025.

UAT Comuna Bălești a cheltuit, în perioada ianuarie-iunie 2025, suma de 664.586,04 lei, diferența de 407.413,96 lei urmează a fi cheltuită în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2025.

407.413,96 lei prevedri bugetare anul 2025 : 470 beneficiari : 15,00 lei/suport alimentar = 57,78 zile

Cantități totale contractate:

- pentru perioada septembrie - decembrie sunt 58 zile cursuri,
- pentru perioada ianuarie 2026 – iunie 2026 sunt 103 zile cursuri
- Total zile cu activitate didactică - 161 zile cursuri :

Masa caldă:

- septembrie-decembrie: – 470 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 58 zile de curs:
– 470 porții X 58 zile = 27.260 porții X 13,51 lei/porție = 368.282,60 lei fara TVA
- ianuarie-iunie: – 470 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 103 zile de curs:
– 470 porții X 103 zile = 48.410 porții X 13,51 lei/porție = 654.019,10 lei fara TVA

Cantități maxime totale : 470 porții /zi x 161 zile cursuri = 75.670 porții masă caldă X 13,51= 1.022.301,70 lei fara TVA

Prețul per porție:

Limita valorică zilnică pentru masă caldă în regim catering pentru un preșcolar/elev, este de 13,51 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăși 7.050,00 lei cu TVA inclus / portii /zi (470 portii/zi X 15,00 lei/porție = 7.050,00 lei cu TVA).

Nota : portii suport alimentar = masa calda, meniu compus din :

-felul I – supe, ciorbe ;

-felul II- fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte

-un fruct

-la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

-suportul alimentar (menu) trebuie însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Portiile de suport alimentar vor fi pregatite / preparate de catre prestator diferentiat in functie de specificul unității de învățământ dat de structura ciclurilor de învățământ, de dispunerea geografică și de programul școlar al elevilor, conform H.G. nr. 24 din 11.01.2024, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" anexa 2-3; cu respectarea Legii 123/2008 și a ORDINULUI 1563 din 12.09.2008, anexele 1,2,3,4 și 5, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de recomandarea medicilor si in functie de alte conditii (religie, etc..) Reprezentantul unitatii scolare va transmite numarul de portii necesare pentru persoanele in cauza.

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE din 11 ianuarie 2024 de aplicare a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării activităților didactice în anul 2025.

Furnizorul/Prestatorul va stabili cu reprezentantul scolii, variantele de meniuri pentru o saptamana in avans, nu se va livra același meniu in fiecare zi, meniurile vor fi stabilite cu obligativitatea respectarii normativelor legale in vigoare precizate si in prezentul caiet de sarcini.

Notă:

- furnizarea suportului alimentar se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală.

-in funcție de modificările intervenite in frecventa beneficiarilor suportului alimentar, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții suport alimentar, fără modificarea prețului unitar, astfel valoarea totala de plata in baza contractului va rezulta prin înmulțirea numărului de pachete recepționate cu prețul unitar oferit.

II.2.2) Opțiuni (după caz)

da ☐ nu ☐

Dacă da, valoarea se va completa în mod obligatoriu numai ca interval valoric

Dacă da, descrierea acestor opțiuni:

Dacă se cunoaște, calendarul prevăzut de aplicare a respectivelor opțiuni:

în luni: ☐☐ sau în zile: ☐☐☐☐ (de la data atribuirii contractului)

II.3) DURATA CONTRACTULUI SAU TERMENUL PENTRU FINALIZARE

Durata contractului de servicii se aplica doar in zilele cu activitatii didactice în perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2025-2026, pentru perioada septembrie – decembrie 2025 și respectiv condiționat pentru ianuarie-iunie 2026, în funcție de continuarea Programului național „Masă sănătoasă” în aceleași condiții (respectiv limita valorică de 15 lei / beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, condițiile cu privire la specificatiile tehnice.

Nota :

- în funcție de continuarea Programului național „Masă sănătoasă”, în aceleași condiții normative se va continua prestarea serviciilor de catering pentru perioada ianuarie-iunie 2026, in caz contrar, contractul va inceta, fără a se putea formula pretenții ulterioare sau proceduri litigioase între părțile contractante, urmând ca autoritatea contractantă să elaboreze o altă documentație de atribuire pentru servicii catering in vederea atribuirii unui nou contract ;

- plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală, respectiv de numarul de porții livrate;

II.4) AJUSTAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

II.4.1. Ajustarea prețului contractului	da ☐ nu ☐

SECȚIUNEA III: INFORMAȚII JURIDICE, ECONOMICE, FINANCIARE ȘI TEHNICE

III.1) CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

III.1.1) Depozite valorice și garanții solicitate (după caz)	
III.1.1.a) Garanție de participare	da ☐ nu ☐
III.1.1.b) Garanție de bună execuție	da ☐ nu ☐
III.1.2) Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimitere la dispozițiile relevante - Buget de Stat - Programului național „Masă sănătoasă”	
III.1.3) Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul (după caz)	
Asociere în conformitate cu art. 53 din Legea nr.98/2016 (Model orientativ – Formular nr.3)	
III.1.4) Executarea contractului este supusă altor condiții speciale (după caz)	da ☐ nu ☐
III.1.5. Legislația aplicabilă	
- Hotărârea Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă (PNMS)”. - Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar; - Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți; - Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare, - Ordinul 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, - Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare; - 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. - Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, HG 395/2016, legea nr 101/2016 - Procedura proprie. - HG 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în <u>Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025</u> pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă" - Adresa nr. 2479/09.09.2025 emisă de Școala Gimnazială „Antonie Mogoș” Ceauru cu privire la achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul "Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2025-2026. - Referatul de specialitate nr.15.022/10.09.2025 privind achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul "Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) .	
Orice alte acte normative relative la obiectul caietului de sarcini.	
Prin legislația menționată se înțelege legislația cu modificările și completările la zi.	
Prezenta enumerare nu este limitativă.	

III.2.1) Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în registrul comerțului sau al profesiei

III.2.1.a) Situația personală a candidatului sau ofertantului:

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor

Formular A	Scrisoare de înaintare
Formular B	Cerere de participare la procedură
Formularul nr. 1	Formular de oferta
Formularul nr. 2	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea 98/2016
Formularul nr. 3	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016
Formularul nr. 4	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016
Formularul nr. 5	DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA LEGISLAȚIEI PRIVIND CONDIȚIILE DE MEDIU, SOCIAL ȘI CU PRIVIRE LA RELAȚIILE DE MUNCĂ PE TOATĂ DURATA DE ÎNDEPLINIRE A CONTRACTULUI DE SERVICII
Formularul nr. 6	DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI
Formularul nr. 7	DECLARAȚIE PRIVIND personalul propus pentru realizarea serviciilor de catering
Formularul nr. 8	PROPUNERE TEHNICĂ Fise continut orientativ conform caietului de sarcini pentru portie suport alimentar = masa calda (menu)
Formularul nr. 9	PROPUNERE FINANCIARĂ CENTRALIZATOR DE PREȚURI SERVICII

Se va completa astfel:

1. Ofertanții, terți susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.59, 60, 164, 165, 167 din Legea nr.98/2016

A. Formulare standard:

B.-Certificat unic de înregistrare, în copie conform cu originalul.

C.-Certificat constatator emis de ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.

„Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data limita de depunere a ofertelor”.

De asemenea, în Certificatul Constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul Teritorial, trebuie să se regăsească și următoarele informații: datele de identificare ale operatorului economic, acționarii / asociații, organele de conducere, administratorii, membrii Consiliului de Administrație, membrii Consiliului de Supraveghere, cotele de participare. Documentul se va atașa în oricare din formele: original sau copie lizibilă semnată și stampilată cu mențiunea ” conform cu originalul.”

D.-Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea ”conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

E.-Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor. F.-Autorizație de functionare sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”. G.-Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” H.-Dovada dotarii cu un mijloc de transport produse de catering autorizat. I.-Draft-ul contractului de servicii înscris de ofertant sub semnătură, cu mențiunea sunt de acord cu prevederile, termenele și condițiile contractuale. J- Declarație de acceptare a condiției prin care ofertantul declara ca va livra pachetul alimentar în conformitate cu cerința autorității contactante si va ridica resturile alimentare si recipientele in care au fost livrate	
III.2.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale <i>Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:</i> Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va prezenta certificat constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților străini sau care au în actionariat entități juridice straine, documente echivalente emise în țara de rezidență, precum și o declarație pe propria răspundere dată de către reprezentantul legal, ce va conține datele privind beneficiarii reali ai entităților juridice straine, urmează să fie prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul clasat pe locul I în clasamentul întocmit la finalizarea evaluării ofertelor Operatorii economici trebuie să facă dovada că au dreptul de a presta acest tip de servicii. Se va solicita / se va prezenta CERTIFICATUL CONSTATOR EMIS DE ONRC din care să rezulte obiectul de activitate al operatorului economic și/sau asociației sale. (Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent/legatură cu codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC) Persoanele juridice/fizice straine vor prezenta: - copii și traducere certificată în limba română, certificată de traducători autorizați în condițiile legii după documentele care dovedesc o formă de înregistrare/atestare ori apartenența din punct de vedere profesional, din care să rezulte că au ca obiect de activitate principal sau secundar activitățile supuse procedurii de achiziție.	
III.2.2) Capacitatea economică și financiară	
<i>Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate</i>	<i>Modalitatea de îndeplinire</i>
In cazul aplicării procedurii simplificate nu se pot solicita cerințe privind capacitatea economică și financiară	NU ESTE CAZUL
III.2.3.a) Capacitatea tehnică și/sau profesională	
<i>Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate</i>	<i>Modalitatea de îndeplinire</i>
Cerința 1 Experiența similară - Ofertantul trebuie să fi prestat servicii similare, respectiv servicii de catering - furnizare suport alimentar tip sandwich sau masă caldă în ultimii 3 ani în valoare cumulată de cel puțin 459.000,00 lei fără TVA, valoare care se poate demonstra prin încheierea	Modalitatea de îndeplinire: Modalitate prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se va depune DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire cu informațiile ce descriu nivelul lor de experiență, prin raportare la contractele prestate în trecut, care să conțină cel puțin

contracte (beneficiari).	Documentele prin care operatorii economici pot îndeplini cerinta privind experienta similara si care vor fi prezentate, la solicitarea autoritatii contractante, doar de catre ofertantul clasat pe locul I în clasamentul intermediar întocmit la finalizarea evaluarii ofertelor sunt urmatoarele, fara a se limita la, enumerarea nefiind cumulativa: certificari de buna executare / prestare/ furnizare , documente, certificate constatatoare/recomandari/procese verbale de receptie prin care sa se precizeze cel putin urmatoarele aspecte: denumirea beneficiarului, valoarea si perioada prestarilor, cu mentiunea daca acestea au fost efectuate în conformitate cu normele profesionale din domeniu. Experiența similară declarată, trebuie să conțină următoarele informații: date despre contract/contracte (număr, data etc.), calitatea avută în contract, descrierea serviciilor prestate, valoarea defalcată a serviciilor prestate, documente de confirmare a serviciilor prestate (număr proces verbal de recepție/predare-primire etc.), precum și documente de confirmare emise de beneficiar (document constatator, recomandare etc.).
Cerinta 2. Informatii privind partea din contract pe care operatorul economic are, eventual, intentia sa o subcontracteze Ofertantul are obligatia de a preciza partea/partile din contract pe care urmeaza sa le subcontracteze si datele de recunoastere ale subcontractantilor propusi (se va completa – Formularul nr.5).	Modalitate de îndeplinire: în cadrul ofertei se va completa de toti ofertantii și se va depune si acordul de subcontractare în care se va include informatiile solicitate cu privire la subcontractanti.
III.2.3.b.) Standarde de asigurare a calității	NU SE SOLICITA
<i>Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerintelor mentionate</i>	<i>Modalitatea de îndeplinire</i>

III.2.4) Contracte rezervate (după caz)	da ☐ nu ☒
Contractul este rezervat unor ateliere protejate	☐
Contractul va fi executat numai în cadrul unor programe de ocuparea forței de muncă protejate	☐

III.3) CONDIȚII SPECIFICE PENTRU CONTRACTELE DE SERVICII

III.3.1) Prestarea serviciilor în cauză este rezervată unei anumite profesii	da ☐ nu ☒
Dacă da precizați actele cu putere de lege și actele administrative aplicabile: După caz, mentionati care profesie (concurs de solutii)	
III.3.2) Persoanele juridice au obligația să indice numele și calificările profesionale ale membrilor personalului responsabili pentru prestarea serviciilor respective –	da ☐ nu ☒

SECȚIUNEA IV: PROCEDURĂ

IV.1) PROCEDURA

IV.1.1) Tipul procedurii si modalitatea de desfășurare	
IV.1.1.a) Modalitatea de desfășurare a procedurii de atribuire	Offline On
line ☐ ■	
IV.1.1.b) Tipul procedurii	
Licitatie deschisă ☐	
Notă: Nu se va completa.	
Licitatie restrânsă ☐	
Notă: Nu se va completa.	

Justificare pentru alegerea licitației accelerate:	
<i>Notă: Nu se va completa.</i>	
PROCEDURA PROPRIE OPERATIONALA	
Privind Normele procedurale interne pentru organizarea si desfasurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achizitie publica ce au ca obiect Servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in Anexa 2 la Legea 98/2016 privind Achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.	
Negociere ☐ da ☐ nu ☐ Au fost deja selectați candidați	
Dacă da, indicați numele și adresa operatorilor economici selectați deja în secțiunea VI.3) Informații suplimentare	
<i>Notă: Nu se va completa.</i>	
Negociere accelerată ☐ Justificare pentru alegerea negocierii accelerate:	
<i>Notă: Nu se va completa.</i>	
Dialog competitiv ☐	
Concurs de solutii ☐ Deschis ☐ Restrâns ☐	
Numărul de participanti estimat sau numărul minim / numărul maxim	
<i>Notă:</i> Nu se va completa	
IV.1.2) Limitarea numărului de operatori economici invitați să prezinte oferte sau să participe (licitație restrânsă și negociere, dialog competitiv) Număr de operatori economici preconizat sau Număr minim preconizat și, după caz, număr maxim	
<i>Notă: Nu se va completa.</i>	
IV.1.3) Reducerea numărului de operatori economici în timpul negocierii sau al dialogului (negociere, dialog competitiv) Aplicarea unei licitații care să se deruleze în etape succesive pentru a reduce progresiv numărul soluțiilor care trebuie discutate sau al ofertelor care trebuie negociate	
da ☐ nu ☐	
<i>Notă: Nu se va completa.</i>	

IV.2) CRITERII DE ATRIBUIRE/CRITERII DE EVALUARE A PROIECTELOR (concurs de solutii)

IV.2.1) Criterii de atribuire (după caz, bifați rubrica sau rubricile corespunzătoare sau enumerați criteriile de atribuire în cazul contractului de concesiune, respectiv criteriile de evaluare a proiectelor în cazul concursului de solutii)	
cel mai bun raport calitate – pret	
1. Ponderea alocata pentru prepararea si distribuția hranei din pretul total/portie suport alimentar	Notă: Componenta financiara 40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi alocat prepararii si respectiv distributiei hranei se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.
2. Ponderea alocata pentru materie prima din pretul total/portie suport alimentar	Notă: Componenta tehnica 60% - Punctaj maxim factor: 60 puncte Algoritm de calcul:

	prime din preț total/porție se acordă punctajul maxim: 60 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preț total/porție punctajul se calculează astfel: $P_{materie(n)} = P_{materie(min)} / P_{materie(max)} * 60$ unde: $P_{materie(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare $P_{materie(min)}$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din preț total/porție; $P_{materie(max)}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/porție; Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.	
IV.2.2) Se va organiza o licitație electronică	da ☐ nu ☒	
IV.2.3. "Numele participantilor deja selectati (în cazul unui concurs de solutii restrâns)"		
Notă: Nu se va completa.		

IV.3) INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

IV.3.1) Număr de referință atribuit dosarului de autoritatea contractantă (după caz)	
IV.3.2) Anunțuri publicate (anunț publicat) anterior privind același contract	da ☐ nu ☐
Dacă da, Anunț de intenție ☐ Anunț despre profilul cumpărătorului ☐ Numărul anunțului în JO: 0000/S 000-00000000 din 00/00/0000 (zz/ll/aaaa) Alte publicări anterioare (după caz) ☐ Numărul anunțului în JO: 0000/S 000-00000000 din 00/00/0000 (zz/ll/aaaa) Numărul anunțului în JO: 0000/S 000-00000000 din 00/00/0000 (zz/ll/aaaa) Anunț de intenție Numărul și data publicării în SEAP Notă: Nu se va completa.	
IV.3.6) Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta/candidatura/proiectul sau cererea de participare	
ES BG CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT RO SK SL FI SV ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ Altele: _____ Moneda în care se transmite oferta financiară (în cazul procedurilor online sau offline cu etapa finală de L.E.	
IV.3.7) Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta – 30 zile	
durată în luni: 000 sau în zile: 000 (de la termenul limită de primire a ofertelor)	
IV.3.8) Recompense și juriu (în cazul unui concurs de soluții)	
Notă: Nu se va completa.	
IV.3.8.1) Se va acorda una sau mai multe prime	da ☐ nu ☐
☐ Dacă da, numărul și valoarea primelor care urmează să fie acordate (după caz) _ Notă: Nu se va completa.	
IV.3.8.2) Detalii privind plățile către toți participanții (după caz)	
Notă: Nu se va completa.	
IV.3.8.3) Contracte atribuite în urma concursului: Contractele de servicii atribuite în urma concursului vor fi atribuite câștigătorului sau unuia dintre câștigătorii concursului	
da ☐ nu ☐	
Notă: Nu se va completa.	
IV.3.8.4) Decizia juriului este obligatorie pentru autoritatea contractantă/entitatea contractantă	
da ☐ nu ☐	

Notă: Nu se va completa.

IV.3.8.5) Numele membrilor juriului selectati (după caz)

Notă: Nu se va completa.

IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1)Prezentarea modului de realizare a serviciilor de catering prin care ofertantul va demonstra că va executa toate serviciile prevăzute în documentația de atribuire cu respectarea tuturor prevederilor caietului de sarcini :

a) Asigurarea calității serviciilor si a garantiei produselor furnizate în cadrul Contractului

[În acest capitol, Ofertantul trebuie să prezinte informații despre modalitatea în care acesta asigură nivelul de calitate si conformitate corespunzător cerințelor fundamentale ale serviciilor prezentate prin caietul de sarcini,si se va prezenta:

- Declarație privind respectarea legislației care diferențiază necesarul de calorii zilnic pentru copii in functie de structura ciclului de invatamant pe toată durata de îndeplinire a contractului de prestari servicii, conform ORDINULUI 1563 din 12.09.2008, anexele 1,2,3,4 si 5.
- Declarație de acceptare a conditiei prin care ofertantul declara ca va livra pachetul alimentar in conformitate cu cerinta autoritatii contactante si va ridica resturile alimentare si recipientele in care au fost livrate

b) Se solicita ca societatea sa fie autorizata DSVSA , se va prezenta autorizatia DSVSA a societatii cu privire la serviciile de catering si restaurante sau activitati conexe contractului de servicii ce urmeaza a fi incheiat.

c) Se solicita ca societatea sa fie autorizata DSVSA pentru mijloacele de transport .

d) Personalul propus pentru realizarea serviciilor de catering

[În acest capitol Ofertantul trebuie să prezinte :

Echipa propusă pentru realizarea serviciilor - Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Ofertantii vor prezenta documente relevante care sa ateste calificarile personalului angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare, personal ce se regaseste in echipa propusa pentru realizarea serviciilor si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent;

e) DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA LEGISLAȚIEI PRIVIND CONDIȚIILE DE MEDIU, SOCIAL ȘI CU PRIVIRE LA RELAȚIILE DE MUNCĂ PE TOATĂ DURATA DE ÎNDEPLINIRE A CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII - Formularul nr. 9

f) In conformitate cu specificatiile caietului de sarcini, suportul alimentar- masa calda , se va prezenta:

Nota : portii suport alimentar = masa calda, meniu compus din :

-felul I – supe, ciorbe ;

-felul II- fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri.

-un fruct(mar sau banana sau portocala sau para)

-la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de recomandarea

de portii necesare pentru persoanele in cauza.

-suportul alimentar (meniu) trebuie însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Model Anexa nr. 15, (anexata in folder FORMULARE)

IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiara va fi prezentata conform Formularului nr. 6. însoțita de *anexa nr.1*, (anexata in folder FORMULARE)

Este obligatorie prezentarea formularului de oferta financiara, conform Formularului pus la dispozitie in sectiunea FORMULARE. Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

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

Ofertantii trebuia sa asigure corelarea informatiilor din propunerea tehnica cu informatiile din propunerea financiara.

Ofertantul va include, în cadrul propunerii financiare, toate si orice costuri legate de: cerintele prevazute în caietul de sarcini ;Protejarea mediului, conform normelor legale; Procurarea, productia, transportul, depozitarea, marja de profit , etc..

-Propunerea financiara va contine, pe langa formularul de oferta, si centralizatorul cu serviciile prestate de asociati, subcontractanti - daca este cazul;

- Oferta financiara va fi însoțita :

1. Se va anexa Declaratie privind însusirea Clauzelor Contractuale sau modelul de contract însusit conform Formular nr. 11.(pe modelul de contract se va mentiona : *ne însusim în totalitate modelul de contract si se va semna de catre ofertant*)

2. Se va prezenta anexa nr.1 - CENTRALIZATOR DE PRETURI SERVICII.

Preturile vor fi exprimate in LEI fara TVA, pentru fiecare pachet in parte si va contine doua zecimale.

Niciun fel de cereri si pretentii ulterioare ale ofertantului legate de ajustari de preturi, determinate de orice motive, nu pot face obiectul vreunei negocieri sau proceduri litigioase între partile contractante.

IV.4.3. Modul de prezentare a ofertei

Pentru a putea participa la procedura de atribuire în calitate de ofertanti, operatorii economici au obligatia sa se înregistreze în Sistemul Electronic al Achizitiilor Publice (SEAP), conform Legii nr.98/2016.

Acesta procedura presupune publicarea pe site-ul autoritatii contractante, respectiv <https://www.balesti.ro> – sectiunea: Anunturi publicitare achizitii publice, <https://www.e-licitatie.ro> – sectiunea anunturi publicitare, a unui anunt de participare privind organizarea procedurii de atribuire a contractelor de servicii din categoria servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute în anexa 2 la Legea 98/2018 cu modificarile si completarile ulterioare, însoțit fișa de date a achiziției, caietul de sarcini, formulare ce însoțesc oferta, proiectul de contract. Perioada minima între data transmiterii anuntului de participare si data – limita de depunere a ofertelor este de 4 zile.

SECȚIUNEA VI: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

VI.1) CONTRACTUL ESTE PERIODIC (*după caz*)

da ☐ nu ☒

Dacă da, precizați perioadele estimate de publicare a anunțurilor viitoare:

VI.2) Contractul/Concursul se înscrie într-un proiect/program finanțat din fonduri comunitare

da ☐ nu ☒

Tipul de finanțare:

Cofinanțare ☐

Credite externe cu garanția statului ☐

Fonduri europene ☐ Alte fonduri: _____

VI.3) ALTE INFORMAȚII (*după caz*)

Etapă de finalizare a contractului de servicii: încheierea procedurii se produce atunci când comisia de evaluare întocmește raportul procedurii și face cunoscute datele selecției de oferte

in comunicările adresate ofertanților participanți; întocmirea dosarului de achiziție publică.

(2)- Procedura internă de atribuire a serviciilor cuprinse în Anexa 2 la legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare se poate desfășura și dacă se primește o singură ofertă care corespunde cerințelor din documentația de atribuire.

Oferta financiară declarată câștigătoare se va încărca în platforma SEAP, de către ofertantul declarat câștigător, se va menține valabilitatea ofertei - 30 zile.

Procedura de atribuire se va finaliza prin intermediu platformei SEAP – achiziție directă on-line.

VI.4) CĂI DE ATAC

Orice persoană care se consideră vătămată într-un drept al său ori într-un interes legitim printr-un act al autorității contractante sau prin nesoluționarea în termenul legal a unei cereri poate solicita anularea actului, obligarea autorității contractante la emiterea unui act sau la adoptarea de măsuri de remediere, recunoașterea dreptului pretins sau a interesului legitim, pe cale administrativ-jurisdicțională sau judiciară.

Contestațiile privind procedura de atribuire a contractelor de achiziție publică au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în anexa 2 la Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1) lit.d) din Lege se soluționează potrivit Legii nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor.

Dispozițiile Legii nr. 101/2016 se completează cu prevederile Legii contenciosului administrativ nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare, și cu cele ale Legii nr. 287/2009, republicată, cu modificările ulterioare, în măsura în care prevederile acestora din urmă nu sunt contrare.

VI.4.3) Serviciul de la care se pot obține informații privind utilizarea căilor de atac

Denumire oficială: COMUNA BĂLEȘTI

Adresă: SAT BĂLEȘTI, NR.173 , JUDEȚUL GORJ

Localitate: Bălești	Cod poștal:217045	Țară:ROMANIA
E-mail: primariabalesti@yahoo.com	Telefon: +40 0353100108	
Adresă Internet (URL) www.balesti.ro	Fax: +40 0253220038,	

Consilier Achiziții Publice,

Buzuloiu Gheorghe Cosmin

**PRESEDINTE DE SEDINTA,
CONSILIER LOCAL,
CÂRSTEA VASILE**



**CONTRASEMNEAZA,
SECRETAR GENERAL,
BALDOVIN CONSTANTIN-CRISTI**