Anexa nr 2 la HCL NR. 3 din 05.02.2026

CAIET DE SARCINI

privind atribuirea contractului:

Servicii de catering - preparare și distribuție pachet alimentar pentru Școala Gimnazială Ciprian Porumbescu din Comuna Ciprian Porumbescu, județul Suceava, în cadrul Programului Național "Masa sănătoasă" în anul 2026, conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă" 12

1. Obiectul contractului: **Furnizare și distribuție pachet alimentar pentru Școala Gimnazială Ciprian Porumbescu din Comuna Ciprian Porumbescu, județul Suceava, în cadrul Programului Național "Masă sănătoasă" în anul 2026";**
2. Cod CP V: **55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)**;
3. Valoarea estimată a achiziției: **655.593,48 lei fără TVA** (echivalentul a **44.118 pachete** alimentare) pentru un număr estimat de **346 elevi** ai Școlii Gimnaziale Ciprian Porumbescu din Comuna Ciprian Porumbescu, județul Suceava;
4. Sursa de finanțare: **buget de stat**;
5. Perioada de valabilitate a ofertelor: **30 zile de la data limită de depunere a ofertelor**;
6. Tip de contract: **Furnizare**;
7. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de lucrări:

   „Cel mai bun raport calitate —preț", conform celor precizate în caietul de sarcini.

8. Condiții de participare (documente necesare pentru depunerea ofertei):

- Adresa de transmitere a ofertei
- Formular nr. 1 - Acord de asociere (daca este cazul)
- Formular nr. 2 — Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului (daca este cazul)
- Formular nr. 3 — Acord de subcontractare (daca este cazul)
- Formular nr. 4 -Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal
- Formular nr. 5 — Contract de furnizare

Se va prezenta modelul de contract însușit, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

- Formular nr. 6 - DECLARATIE privind neîncadrarea în prevederile art. 59 si 60 din Legea 98/2016
- Formular nr. 7 - Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini
- Formular nr. 8 — Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă
- Formular nr. 9 —Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele si alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului
- Formular nr. IO - Declarație privind personalul și cadrelor de conducere pentru îndeplinirea contractului
- Formular nr. 11 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute ia art. 164 din Legea 98/2016

- Formular nr. 12 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea 98/2016
- Formular nr. 13 - Declarație privind principalele servicii similare prestate în ultimii 3 ani
- Formular nr. 14 — Propunerea financiară

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

a) Materie primă (minim 40% din prețul ofertat de beneficiar) -Prepararea hranei
b) Distribuție
c) Certificat Constatator eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.
d) Certificate privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local; o Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv; o Autorizația DSV (înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) — valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului;
e) Autorizație DSP sau echivalent (Notificare DSP);
f) Autorizație de funcționare vizată pe anul în curs;
g) Pentru mijloacele de transport (minim două) al pachetelor alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract).
h) 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, cercetării și tineretului nr. 541/2025 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 — nominalizarea persoanelor și certificate de absolvire a cursului.
i) Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic în funcție de starea de starea de sănătate a acesteia și de recomandările medicilor — se va prezenta dovada deținerii unui specialist în industria alimentara, nutriționist).

j) Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare — se va prezenta contract de dezinsecție, dezinfecție și deratizare (valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului).

k) Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare (lista mijloacelor fixe).

l) Se va prezenta documentul prin care furnizorul certifică că are documentat un sistem de management al siguranței alimentelor, valabil la data prezentării ofertei.

m) Se va prezenta documentul prin care furnizorul certifică că are documentat un sistem de management de mediu, valabil la data prezentării ofertei

n) Experiența similară: Se vor prezenta ca experiență similară un număr maxim de 1 (unu) contract derulate în ultimii trei ani cu același obiect (catering), conținând valori, perioade de furnizare, beneficiari, în conformitate cu art. 179 lit. b, din Legea nr. 98/2016. Valoarea însumată a acestor contracte ce probează experiența similară trebuie să fie de minim **655.593,48** lei fără TVA. Se va prezenta lista principalelor livrări similare în ultimii 3 ani, contracte, recomandări etc.

o) Documente privind cash - flow de execuție a contractului. Ofertanții vor demonstra că au acces sau au disponibile resurse reale, negrevate de datorii, depozite bancare, linii de credit, ori alte resurse financiare suficiente pentru a realiza un cash - flow de execuție a contractului de minim 225.720 lei cu TVA (calculată pentru lunile martie și aprilie, la un număr estimat de 40 zile și un număr de 342 elevi), sumă care va fi destinată exclusiv îndeplinirii contractului pe o perioadă de 2 luni de la data semnării acestuia cu autoritatea contractantă, independent de alte angajamente contractuale ale operatorului economic.

p) Documente privind îndeplinirea cerinței care se referă la prestarea serviciilor de colectare și transport at deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării pachetului alimentar, conform legislației naționale în vigoare (cerință menționată în H.G. nr. 1171/2025, art. 1.3. b). din Anexa nr. 3 — Speclficații tehnice - „se vor presta servicii de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării pachetului alimentar, conform legislației naționale în vigoare privind regimul deșeurilor". 0 sîmplă declarație nu demosntrează îndpelinirea cerintei. Ofertantul trebuie să prezinte documente concrete pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței, înconformitate cu legislația națională în vigoare prïvïnd regimul deșeurilor— Legea nr. 249/2015 privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje, cu modoficàrile și completàrile ulterioare (art. 16(1));

q) Autorizție de mediu eliberată de Ministerul Mediului, apelor și Pădurilor pentru spațiul destinat procesului de preparare a pachetelor alimentare;

r) În vederea preluării, neutralizării și distrugerii în condiții ecologice a deșeurilor reprezentând pachete alimentare neconforme- se va prezenta contract de neutralizare deșeuri de tip S.N.C.U.

s) Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, conținutul pachetului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare, transport a hranei, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare, etichetare și marcare.

t) Fișa tehnică (model) a unui meniu săptămânal – se vor prezenta minim 5 variante de

meniu însoțite de fișele tehnologice care să conțină descrierea tuturor materiilor prime componențe, cu indicarea gramajului pentru fiecare produs, cu respectarea principiilor nutriționale prevăzute de legislația în vigoare, de asemenea însoțite de fișele tehnologice.

9. Precizări suplimentare:

În situația în care oferta este înaintată de un grup de operatori economici (asociați/subcontractanți/terți susținători), documentele privind motivele de excludere ale ofertantului și cele privind capacitatea de exercitare a activității profesionale se vor prezenta pentru fiecare membru ai grupului.

Prezumția de legalitate şi autenticitate a documentelor prezentate

Ofertantul îşi asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea şi autenticitatea tuturor documentelor prezentate în original şi/sau copie în vederea participării la procedură. Analizarea documentelor prezentate de ofertanți de către comisia de evaluare nu angajează din partea acesteia nici o răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ca fiind autentice sau legale şi nu înlătură răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect.

Riscuri şi cheltuieli

Odată cu participarea la această procedură Ofertantul este de acord să suporte pe propria sa răspundere toate costurile asociate pregătirii și depunerii ofertei sale, inclusiv a costurilor asociate obținerii documentelor prezentate de aceasta odată cu oferta, Achizitorului neputându-i fi imputate în niciun caz aceste costuri.

Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Registratura Primăriei Ciprian Porumbescu, județul Suceava.

PROCEDURĂ APLICATĂ ȘI GARANȚII

Procedura aplicată este ”procedura proprie", conform prevederilor art. 68 alin (1) lit. h și alin. (2) lit. b) din Legea 98/2016, respectiv art. 111 din Legea 98/2016.

Garanția de participare:

În acord cu mecanismul prevăzut la art. 35-38 din HG 395/2016 autoritatea contractantă stabilește o garanție de participare la această procedură în cuantum de 6.700 lei. Garanția de participare se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii.

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei. Garanția de participare se constituie în conformitate cu prevederile art. 36 din H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare. În cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul RO65TREZ5915006XXX000173 deschis la Trezoreria municipiului Suceava,. Documentul de plată va însoți oferta. În cazul utilizării unui instrument de garantare, dovada constituirii garanției de participare de asemenea va însoți oferta. În cazul participării în comun la procedura de atribuire, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul de atribuire Cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime. Criteriile de atribuire a contractului sunt:

a. Prețul ofertei — 30 puncte
b. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar —70 puncte

Algoritm de calcul: Prețul cel mai scăzut

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat de 30 de puncte.

Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

P(n) = preț minim ofertat/Preț n) x 30

Algoritm de calcul: Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat de 70 de puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime, punctajul Pmp(n) se calculează proporțional, astfel:

Pmp(n) = Mp (n) / Mp max x 70

Punctajele vor fi exprimate cu un număr de maxim 2 zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de 40%, oferta va fi declarată **neconformă și respinsă**.

Se va întocmi , în ordine descrescătoare a punctajelor, clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare. În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili în ordinea crescătoare a prețului ofertat.

Dacă nici în această situație nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va **solicita reofertarea** prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

NORMELE MINIME OBLIGATORII - care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

I. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 non-animală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

II. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

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

IV. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, ia masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume

V. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

VI. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

VII. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesecționate după fierbere.

VIII. 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.

IX. 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:

I. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quiroa cu legume;
23. sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude gogoșar, varză, morcov.

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. **Caracteristici generale**

Se vor furniza:

a) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

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) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, inclusiv

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**

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 siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. **Metode de testare și control**

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

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 si 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**

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

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

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

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

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.