ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANȚA
PRIMĂRIA MUNICIPIULUI CONSTANȚA
DIRECȚIA LOGISTICĂ
SERVICIUL LOGISTIC ASOCIAȚII DE PROPRIETARI ȘI
UNITĂȚI DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
Nr. 243413/28.09.2026

CAIET DE SARCINI
Acord-cadru servicii de catering

pentru beneficiarii din cadrul următoarelor unități de învățământ: Lot 1 - Școala Gimnazială nr. 23 "Constantin Brâncoveanu", Lot 2 - Școala Gimnazială nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu", Lot 3 - Liceul Tehnologic "Gheorghe Duca" și Lot 4 - Liceul Teoretic "Decebal" din municipiul Constanța, incluse în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă"(PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2026-2027

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile Hotărârii nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" inclusiv ale anexelor acesteia, document legislativ cu aplicare pentru anul curent, precum și a actelor normative care vor fi publicate ulterior, ale Legii nr. 123/2008 privind o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare, precum și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 1.582/2025 privind modificarea și completarea normelor de igienă și sănătate publică pentru unitățile de ocrotire, educare și instruire a copiilor și tinerilor, toate acestea cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, oferta trebuie să fie în conformitate cu Hotărârea Consiliului Local a Municipiului Constanța privind aprobarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat, aplicabilă în perioada octombrie 2026 – iunie 2027.

Unitățile de învățământ incluse în prezenta procedură de achiziție publică, respectiv Școala Gimnazială nr. 23 „Constantin Brâncoveanu", Școala Gimnazială nr. 16 „Marin Ionescu Dobrogianu", Liceul Tehnologic „Gheorghe Duca" și Liceul Teoretic „Decebal" din municipiul Constanța, județul Constanța, sunt unități de învățământ preuniversitar cuprinse în Programul național „Masă sănătoasă" (PNMS).

Acestea sunt incluse în program conform Ordinului nr. 7.111/29.12.2025 și Ordinului nr. 422/30.12.2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă" în anul 2025, beneficiind de finanțare în baza H.G. nr. 382/2026 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-

teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 pentru finanțarea PNMS.

Instituțiile școlare au optat pentru asigurarea următorului suport alimentar în cadrul PNMS:

- **Pachet alimentar (regim catering)** – tip sandvici, inclusiv un fruct, pentru elevii de nivel primar, gimnazial și liceal de la Școala Gimnazială nr. 23 „Constantin Brâncoveanu", Școala Gimnazială nr. 16 „Marin Ionescu Dobrogianu" și Liceul Tehnologic „Gheorghe Duca", precum și pentru preșcolarii și elevii de nivel primar, gimnazial și liceal de la Liceul Teoretic „Decebal";
- **Masă caldă (regim catering)** – Felul principal II, pentru preșcolarii structurii Școlii Gimnazială nr. 23 „Constantin Brâncoveanu" și pentru preșcolarii structurii Liceului Tehnologic „Gheorghe Duca".

Întrucât la nivel național actele normative care reglementează PNMS sunt emise anual, pentru perioada septembrie 2026–iunie 2027, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica prețul, cantitățile și lista unităților școlare, precum și de a actualiza cerințele contractuale în funcție de noile dispoziții impuse de legiuitor sau de Consiliul Local al municipiului Constanța, în calitate de autoritate deliberativă. Ofertanții își vor asuma aceste schimbări și, de comun acord cu autoritatea contractantă, vor stabili modalitatea prin care vor pune în aplicare noile prevederi legislative.

I. Obiectul achiziției

Obiectul acordului - cadru îl constituie prestarea serviciilor de catering în vederea implementării Programul național "Masă sănătoasă", pentru preşcolarii şi elevii din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 23 "Constantin Brâncoveanu", Școlii Gimnaziale nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu", Liceului Tehnologic "Gheorghe Duca" și Liceului Teoretic "Decebal" din municipiul Constanța, județul Constanța în locurile de desfășurare a cursurilor, după cum urmează:

LIVRARE LOT 1 - Servicii de catering pentru **Școala Gimnazială nr. 23 "Constantin Brâncoveanu", Constanța**

Unitatea de învățământ	**Tip învățământ**	**Denumire servicii**	**Locația**	**Tip hrană**
Școala Gimnazială nr. 23 "Constantin Brâncoveanu" cu structurile arondate	preșcolar	Servicii de catering pentru școli	Grădinița cu program normal nr. 35 – Str. Izvor nr 25	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	preșcolar		Grădinița cu program prelungit "Azur" – str. Aluniș nr.2	Masă caldă (Felul principal II)
	preșcolar		Grădinița cu program normal "Mica Sirenă" – str. Paul Constantinescu nr.5	Masă caldă (Felul principal II)

	preșcolar		Grădinița cu program normal "Delfinii jucăuși" – str. Dezrobirii nr. 82	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	primar		Școala Gimnazială nr. 23 "Constantin Brâncoveanu" - Str. Dezrobirii nr. 82	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	gimnazial			Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	primar		Școala Gimnazială nr. 10 "Mihail Koiciu" - Str. Izvor nr. 26	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	gimnazial			Pachet alimentar tip sandvici și fruct

LIVRARE LOT 2 - Servicii de catering pentru **Școala Gimnazială nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu", Constanța**

Unitatea de învățământ	**Tip învățământ**	**Denumire servicii**	**Locația**	**Tip hrană**
Școala Gimnazială nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu" cu structurile arondate	preșcolar	Servicii de catering pentru școli	Grădinița cu program normal "Năsturel" – Șos. Mangaliei nr. 89	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	primar		Școala Gimnazială nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu" - Șos. Mangaliei nr. 103	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	gimnazial			Pachet alimentar tip sandvici și fruct

LIVRARE LOT 3 - Servicii de catering pentru **Liceul Tehnologic "Gheorghe Duca", Constanța**

Unitatea de învățământ	**Tip învățământ**	**Denumire servicii**	**Locația**	**Tip hrană**
Liceul Tehnologic "Gheorghe Duca" cu structurile arondate	preșcolar	Servicii de catering pentru școli	Grădinița cu program normal "Zurli" – str. Mihu Copilu nr. 1	Masă caldă(Felul principal II)
	primar		Școala Gimnazială "Marin Sorescu" – str. Mihu Copilu nr. 1	Pachet alimentar tip sandvici și fruct

	gimnazial			Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	primar		Școala Gimnazială nr. 31 – Șos. I.C. Brătianu nr. 141	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	gimnazial			Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	liceal		Liceul Tehnologic "Gheorghe Duca" - Str. Vifor Haiducul nr. 34	Pachet alimentar tip sandvici și fruct

LIVRARE LOT 4 - Servicii de catering pentru **Liceul Teoretic "Decebal", Constanța**

Unitatea de învățământ	**Tip învățământ**	**Denumire servicii**	**Locația**	**Tip hrană**
Liceul Teoretic "Decebal" cu structurile arondate	preșcolar	Servicii de catering pentru școli	Grădinița cu program normal "Flipper" – Aleea Grădiniței nr. 4	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	primar		Școala Gimnazială "Dimitrie Știubei" – Aleea Fragilor nr. 1	Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	gimnazial			Pachet alimentar tip sandvici și fruct
	liceal		Liceul Teoretic "Decebal" – Str. Grădiniței nr. 4	Pachet alimentar tip sandvici și fruct

Autoritatea contractantă stabilește ca acordul-cadru să fie încheiat **cu un singur operator economic pentru fiecare lot.**

În consecință, pentru fiecare lot în parte se va încheia un acord-cadru cu operatorul economic a cărui ofertă va fi declarată câștigătoare pentru lotul respectiv, în urma aplicării criteriului de atribuire stabilit prin documentația de atribuire.

Același operator economic poate fi desemnat câștigător pentru unul sau mai multe loturi, în măsura în care oferta sa este declarată câștigătoare pentru loturile respective.

Pentru niciunul dintre loturi nu se va încheia acordul-cadru cu mai mulți operatori economici.

II. Durata contractului de achiziţie

Prezentul acord-cadru se derulează pe o perioadă estimată de 154 de zile, cuprinsă între octombrie 2026 și 18 iunie 2027 (ultima zi de cursuri a anului școlar 2026–2027), reprezentând zilele de livrare efectivă a produselor, în conformitate cu structura anului școlar stabilită prin reglementările legale în vigoare.

Serviciile de catering vor fi prestate exclusiv în zilele de cursuri cu prezență fizică, conform structurii fiecărui an școlar aprobată prin Ordin al Ministerului Educației. Distribuția se va face în sediile următoarelor unități de învățământ din municipiul Constanța:

- Școala Gimnazială nr. 23 „Constantin Brâncoveanu" cu structurile arondate;
- Școala Gimnazială nr. 16 „Marin Ionescu Dobrogianu" cu structurile arondate ;
- Liceul Tehnologic „Gheorghe Duca" cu structurile arondate ;
- Liceul Teoretic „Decebal" cu structurile arondate.

Suporturile alimentare propuse și distribuite de ofertant vor respecta în totalitate variantele orientative de meniu, compoziția și macronutrienții prevăzuți în Anexa nr. 4 la Ordinul Ministrului Sănătății nr. 541/2025, cu modificările aduse prin Ordinul nr. 1.582/2025, coroborat cu specificațiile tehnice cuprinse în Anexele nr. 2 și nr. 3 din H.G. nr. 1.171/2025. De asemenea, acestea vor fi elaborate și furnizate în strictă conformitate cu prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, precum și cu principiile stabilite prin Ordinul Ministrului Sănătății nr. 541/2025, cu modificările și completările ulterioare, asigurându-se respectarea riguroasă a limitelor legale privind conținutul de zaharuri, grăsimi și sare, precum și a tuturor celorlalte cerințe nutriționale aplicabile colectivităților de copii.

III. Cantităţi necesare

Pentru estimarea necesarului de suporturi alimentare, cantitativ și valoric, aferente acordului – cadru de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui suport alimentar precum și valorile asociate acestuia pentru fiecare lot în parte s-a ținut cont de:

LOT 1 - Servicii de catering pentru **Școala Gimnazială nr. 23 "Constantin Brâncoveanu", Constanța**

- Numărul total al copiilor beneficiari este de 1.523 elevi;
- Numărul minim de zile de școală estimate până în DECEMBRIE 2026 pentru prestarea serviciilor specifice LOT 1: 52 zile.
- Numărul maxim de zile de școală estimate pentru perioada de referință ianuarie 2027 – iunie 2027 LOT 1: 102 zile.

Contract subsecvent / Perioadă	Tip pachet alimentar	Regim cantitativ	Număr beneficiari	Zile școală	Cantitate totală estimată (pachete)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6 (4x5)**
Contract subsecvent nr. 1 (până în DECEMBRIE 2026) Total zile: 52	Pachet tip sandvici și fruct	**MINIM**	757	52	**39.364**
		MAXIM	1.281	52	**66.612**
	Masă caldă (fel principal II)	**MINIM**	51	52	**2.652**
		MAXIM	242	52	**12.584**
Contract subsecvent nr. 2 (ianuarie 2027 – iunie 2027) Total zile: 102	Pachet tip sandvici și fruct	**MINIM**	757	102	**77.214**
		MAXIM	1.281	102	**130.662**
	Masă caldă (fel principal II)	**MINIM**	51	102	**5.202**
		MAXIM	242	102	**24.684**

**Numărul minim estimat de 757 beneficiari pentru pachetul tip sandvici și de 51 beneficiari pentru masa caldă a fost calculat pe baza celei mai scăzute prezențe zilnice efective înregistrate în una din lunile în care programul a fost implementat în trecut.*

LOT 2 - Servicii de catering pentru **Școala Gimnazială nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu", Constanța**

- Numărul total al copiilor beneficiari este de 1.189 elevi;
- Numărul minim de zile de școală estimate până în DECEMBRIE 2026 pentru prestarea serviciilor specifice LOT 1: 52 zile.
- Numărul maxim de zile de școală estimate pentru perioada de referință ianuarie 2027 – iunie 2027 LOT 1: 102 zile.

Contract subsecvent / Perioadă	Regim cantitativ	Număr beneficiari	Zile școală	Cantitate totală estimată (pachete)
1	**2**	**3**	**4**	**5 (3*4)**
	MINIM	650	52	**33.800**

Contract Subsecvent nr. 1 (până în DECEMBRIE 2026) Total zile: 52	MAXIM	1.189	52	**61.828**
Contract Subsecvent nr. 2 (ianuarie 2027 – iunie 2027) Total zile: 102	MINIM	650	102	**66.300**
	MAXIM	1.189	102	**121.278**

** Numărul minim estimat de 650 beneficiari pentru pachetul tip sandvici a fost calculat pe baza celei mai scăzute prezențe zilnice efective înregistrate în una din lunile în care programul a fost implementat în trecut.*

LOT 3 - Servicii de catering pentru **Liceul tehnologic "Gheorghe Duca", Constanța**

- Numărul total al copiilor beneficiari este de 665 elevi;
- Numărul minim de zile de școală estimate până în DECEMBRIE 2026 pentru prestarea serviciilor specifice LOT 1: 52 zile.
- Numărul maxim de zile de școală estimate pentru perioada de referință ianuarie 2027 – iunie 2027 LOT 1: 102 zile.

Contract subsecvent / Perioadă	**Tip pachet alimentar**	**Regim cantitativ**	**Număr beneficiari**	**Zile școală**	**Cantitate totală estimată (pachete)**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6 (4x5)**
Contract subsecvent nr. 1 (până în DECEMBRIE 2026) Total zile: 52	Pachet tip sandvici și fruct	**MINIM**	260	52	**13.520**
		MAXIM	577	52	**30.004**
	Masă caldă (fel principal II)	**MINIM**	48	52	**2.496**
		MAXIM	88	52	**4.576**
Contract subsecvent nr. 2 (ianuarie 2027 – iunie 2027) Total zile: 102	Pachet tip sandvici și fruct	**MINIM**	260	102	**26.520**
		MAXIM	577	102	**58.854**
		MINIM	48	102	**4.896**

	Masă caldă (fel principal II)	**MAXIM**	88	102	**8.976**

**Numărul minim estimat de 260 beneficiari pentru pachetul tip sandvici și de 48 beneficiari pentru masa caldă a fost calculat pe baza celei mai scăzute prezențe zilnice efective înregistrate în una din lunile în care programul a fost implementat în trecut.*

LOT 4 - Servicii de catering pentru **Liceul teoretic "Decebal", Constanța**

- Numărul total al copiilor beneficiari este de 1.331 elevi;
- Numărul minim de zile de școală estimate până în DECEMBRIE 2026 pentru prestarea serviciilor specifice LOT 1: 52 zile.
- Numărul maxim de zile de școală estimate pentru perioada de referință ianuarie 2027 – iunie 2027 LOT 1: 102 zile.

Contract subsecvent / Perioadă	**Regim cantitativ**	**Număr beneficiari**	**Zile școală**	**Cantitate totală estimată (pachete)**
1	**2**	**3**	**4**	**5 (3*4)**
Contract Subsecvent nr. 1 (până în DECEMBRIE 2026) Total zile: 52	MINIM	900	52	46.800
	MAXIM	1.331	52	69.212
Contract Subsecvent nr. 2 (ianuarie 2027 – iunie 2027) Total zile: 102	MINIM	900	102	91.800
	MAXIM	1.331	102	135.762,00

**Numărul minim estimat de 900 beneficiari (pentru pachetul tip sandvici) a fost calculat pe baza celei mai scăzute prezențe zilnice efective înregistrate în una din lunile în care programul a fost implementat în trecut.*

Pe durata acordului-cadru, cantitățile minime și maxime estimate aferente fiecărui lot și fiecărui tip de suport alimentar prevăzut în documentația de atribuire au caracter estimativ și pot varia, în sensul majorării sau diminuării acestora, în funcție de necesitățile efective ale unităților de învățământ beneficiare, de numărul efectiv de beneficiari/porții solicitate și de numărul de zile de curs, precum și în limita fondurilor bugetare aprobate și disponibile pentru implementarea Programului național „Masă sănătoasă".

Cantitățile efectiv solicitate și achiziționate în cadrul fiecărui contract subsecvent se vor stabili în funcție de necesitățile comunicate de unitățile de învățământ beneficiare și de fondurile bugetare disponibile, cu respectarea valorilor

și condițiilor stabilite prin acordul-cadru și a prevederilor legale aplicabile Programului național „Masă sănătoasă".

Contractele subsecvente se vor încheia pe durata acordului-cadru, în funcție de necesitățile efective ale autorității contractante, prin consultarea în scris a operatorului economic parte la acordul-cadru, cu respectarea prevederilor acordului-cadru, ale documentației de atribuire și ale legislației în vigoare.

În cadrul consultării, autoritatea contractantă va comunica operatorului economic cantitățile și perioada pentru care sunt necesare serviciile, iar acesta va transmite oferta sa, cu respectarea condițiilor tehnice și financiare stabilite prin acordul-cadru. Atribuirea și executarea fiecărui contract subsecvent se vor realiza în limita necesarului efectiv și a fondurilor bugetare aprobate și disponibile.

Valoarea maximă pe beneficiar este de 14,87 lei fără T.V.A și se referă la ambele tipuri de suport alimentar, inclusiv porția de fruct/zi, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, inclusiv transport și colectare deșeuri rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar.

IV. Condiție suspensivă

Atribuirea și executarea contractelor subsecvente aferente perioadelor ulterioare anului 2026 sunt condiționate de existența cadrului legal aplicabil Programului național „Masă sănătoasă" și de aprobarea și asigurarea fondurilor necesare pentru executarea acestora. Până la îndeplinirea cumulativă a acestor condiții, autoritatea contractantă nu are obligația de a atribui contracte subsecvente pentru perioada respectivă. În cazul în care condițiile prevăzute mai sus nu se îndeplinesc, autoritatea contractantă nu datorează contractantului despăgubiri, penalități sau alte sume pentru neatribuirea contractelor subsecvente aferente perioadei respective.

V. Consideraţii generale

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

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

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activităţi, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

VI. Cerințe privind resursele umane, planificarea meniurilor, ambalarea, depozitarea, transportul produselor și autorizațiile obligatorii

1. Cerințe specifice privind personalul angajat

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția suportului alimentar sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru ca propunerea tehnică să fie considerată conformă, ofertantul este obligat să prezinte certificatele de absolvire a cursului de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă ori echivalente (potrivit Ordinului nr. 2.209/4.469/2022) și fișele de aptitudine specifice activității desfășurate ori echivalente (potrivit HG nr. 355/2007), pentru tot personalul implicat în producerea, manipularea și distribuția suportului alimentar.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul are obligația de a transmite o listă nominală a personalului alocat pentru fiecare lot în parte, prezentând exclusiv persoanele care participă în mod direct la derularea acordului-cadru, structurată strict sub forma următorului tabel:

Nr. crt.	Nume și prenume angajat	Funcție	Data angajării și perioada (determinată/ nedeterminată)	Certificat/autorizatie/diplomă de absovire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă (se va trece tipul, seria certificatului și data emiterii)	Diplomă/certificat de calificare și de absolvire/care au un regim juridic strict reglementat (se va trece tipul, seria certificatului și data emiterii)	Data efectuării ultimului control medical periodic

Ofertantul va face dovada asigurării accesului la serviciile personalului fie prin resurse proprii (prin prezentarea contractelor individuale de muncă sau a extraselor REVISAL), fie prin externalizare, caz în care se vor prezenta aranjamentele contractuale realizate pentru obținerea serviciilor respective, însoțite de declarații de disponibilitate. Cerința se consideră îndeplinită și în situația în care, la încheierea contractului de prestări servicii de catering, nu există identitate de nume între lista persoanelor disponibile și contractele individuale de muncă încheiate de ofertant, cu condiția prezentării documentelor justificative care să evidențieze aceste neconcordanțe.

Pentru personalul propus să participe în mod direct la derularea acordului-cadru, operatorul economic va pune la dispoziție copii ale diplomelor/certificatelor de calificare și de absolvire/care au un regim juridic strict reglementat. Conform

prevederilor art.44 alin.(3) din O.G. nr. 129/2000 "Certificatele de calificare profesională și de absolvire sunt tipărite de Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârstnice, poartă antetul Ministerului Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârstnice și al Ministerului Educației Naționale și au regimul actelor de studii". Potrivit prevederilor Hotărârii nr. 522/2003 (republicată) pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor O.G. nr.129/2000, art.36, alin (1): "Certificatele de calificare profesională sau de absolvire cu recunoaștere națională, prevăzute la art.44 din ordonanță, sunt imprimate-tip, înseriate și numerotate, tipărite pe hârtie specială, cu filigran, prevăzute cu elemente de siguranță".

Lipsa certificatelor de igienă sau a documentelor profesionale obligatorii pentru personalul implicat atrage declararea ofertei ca fiind neconformă.

2. Elaborarea, avizarea și diversificarea variantelor de meniu

Ofertantul trebuie să facă dovada că are încheiat un contract valid cu un medic nutriționist acreditat, care va stabili componența suportului alimentar în funcție de necesarul caloric al copiilor și de grupa de vârstă a acestora.

Pentru grupele speciale de consumatori (copii cu diabet, intoleranță la lactoză, intoleranță la gluten sau alte afecțiuni medicale acute ori cronice), nutriționistul ofertantului va elabora și aviza meniuri speciale care să asigure respectarea strictă a regimului alimentar prescris de medicul specialist. Numărul beneficiarilor cu regim special este variabil și va fi comunicat în baza solicitărilor aprobate de unitatea de învățământ, în limita bugetului zilnic aprobat prin Hotărârea de Guvern pentru anul în curs.

Meniurile incluse în propunerea tehnică vor fi proiectate pe o structură săptămânală (5 variante zilnice distincte pentru suportul de tip sandvici și/sau 10 variante distincte pentru masa caldă - felul II, după caz), astfel încât să se garanteze o rotație optimă a preparatelor, iar aceeași variantă de meniu să nu se repete într-un interval de 5/10 zile de livrare, după caz.

Preparatele furnizate pe perioada derulării contractului vor respecta rețetarele și compoziția declarate în propunerea tehnică. Orice modificare a ingredientelor, a cantităților, a gramajului porției sau a procedeului de preparare se va realiza numai cu aprobarea prealabilă a beneficiarului și cu respectarea cerințelor minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicabilă.

3. Condiții privind ambalarea și depozitarea produselor

Ambalarea și distribuirea alimentelor se va face în mod strict individual, pentru fiecare beneficiar în parte, utilizând recipiente de unică folosință (caserole ecologice și biodegradabile pentru masa caldă - felul II), care să permită închiderea etanșă și să respecte în totalitate legislația în vigoare privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Învelitorile și materialele de ambalare folosite la nivelul unității de producție trebuie să fie intacte, curate și confecționate din materiale agreate. Depozitarea acestora se va face exclusiv în spații igienice, uscate, ferite de praf, contaminări, insecte și rozătoare, fiind interzisă așezarea materialelor în contact direct cu pereții și pardoseala.

Operațiunile de împachetare, manipulare și ambalare individuală vor fi executate în condiții igienico-sanitare severe, astfel încât să fie prevenită orice formă

de contaminare a produselor sau alterare a proprietăților hranei. Ambalajul utilizat trebuie să prezinte o rezistență mecanică sporită pentru a rezista manipulării accidentale, precipitațiilor sau variațiilor de temperatură din timpul încărcării și transportului.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preşcolarilor şi elevilor va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat.

Până la momentul servirii, produsele alimentare livrate vor fi păstrate în incinta unităților de învățământ preuniversitar beneficiare exclusiv în spațiile speciale asigurate de acestea, în condiții optime de siguranță alimentară și la temperaturile indicate de producător.

4. Transportul, livrarea și planificarea meniurilor

Prestatorul are obligația de a furniza zilnic suportul alimentar (pachet alimentar sau masă caldă) în toate zilele în care se organizează cursuri, conform calendarului aprobat de ministerul de resort pentru anul școlar în curs.

Distribuția în sistem catering a produselor se va efectua de luni până vineri la toate adresele de desfășurare a activității școlare comunicate de beneficiar, asigurându-se prezența fizică a hranei în toate locațiile menționate.

Cantitatea exactă a rațiilor urmează a fi transmisă zilnic în baza comenzii scrise emise de fiecare unitate de învățământ, în funcție de numărul real de elevi prezenți.

Transportul și manipularea bunurilor se vor asigura exclusiv cu personal propriu, ofertantul purtând întreaga responsabilitate pentru logistica optimă și menținerea calității pe durata tranzitului.

În vederea bunei organizări, prestatorul va înainta beneficiarului meniul aferent săptămânii următoare, acesta urmând a fi aprobat de conducerea unității de învățământ înainte de începerea distribuției. Meniurile vor fi diversificate structural pentru a garanta o rotație optimă a preparatelor, fiind interzisă repetarea aceleiași variante într-un interval de 5 zile consecutive de livrare în cazul suportului de tip sandvici și fruct, respectiv într-un interval de 10 zile consecutive de livrare pentru meniul aferent felului principal (felul II).

Pentru grupele speciale de consumatori (copii cu diabet, intoleranță la gluten, intoleranță la lactoză sau alte afecțiuni medicale acute ori cronice, precum și pentru elevii care prezintă restricții alimentare din considerente religioase), prestatorul va asigura în mod obligatoriu regimul dietetic corespunzător, adaptat în baza solicitărilor scrise transmise de unitățile de învățământ.

Livrarea se va realiza zilnic în intervalul orar agreat, pe baza orarului transmis inițial de persoana responsabilă desemnată de unitatea școlară. Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica programul de servire a hranei în funcție de necesități, având obligația de a anunța prestatorul cu minimum 24 de ore înainte de data planificată pentru livrare, orice alte schimbări punctuale urmând a fi comunicate de școală în timp util.

Pentru protecția consumatorilor, mâncarea va fi ambalată individual în recipiente de unică folosință, garantându-se respectarea strictă a normelor igienico-sanitare și sanitar-veterinare.

Suportul alimentar va fi transportat de la unitatea de producție către destinație exclusiv prin intermediul unor mijloace auto speciale, închise și autorizate sanitar-

veterinar și pentru siguranța alimentelor, fiind strict interzis tranzitul hranei împreună cu alte produse alimentare ori mărfuri nealimentare străine de obiectul contractului.

Pentru a demonstra capacitatea operațională de acoperire optimă și la timp a punctelor de descărcare, ofertantul are obligația de a prezenta în cadrul propunerii tehnice dovada că dispune de cel puțin 2 (două) astfel de autovehicule speciale (aflate în proprietate, închiriate sau în regim de leasing), însoțită de autorizațiile sanitar-veterinare aferente.

Fructele incluse în meniu vor fi manipulate și transportate separat, în pungi de carton sau lădițe de plastic, pentru a se evita strivirea, lovirea sau degradarea lor calitativă în timpul deplasării.

În cazul furnizării mesei calde, transportul de la bucătărie la destinație se va realiza în mod obligatoriu în containere izoterme (termoboxuri) cu capacele fixate stabil, asigurându-se menținerea temperaturii optime de servire pe tot parcursul traseului.

Toate mijloacele de transport auto utilizate, precum și containerele izoterme din dotare, vor fi supuse în mod periodic și obligatoriu operațiunilor de curățare, spălare și dezinfecție profesională, în conformitate cu normele epidemiologice în vigoare.

Ofertantul are obligația de a include în propunerea tehnică documentele doveditoare în acest sens, reprezentate de contracte încheiate cu firme specializate și grafice/fișe de igienizare completate la zi.

5. Autorizații obligatorii pentru desfășurarea activității

În vederea demonstrării conformității tehnice, ofertanții vor prezenta, pentru fiecare lot în parte, documente valabile care atestă dreptul legal de desfășurare a activităților economice în spațiul declarat pentru prepararea, manipularea, depozitarea și distribuția hranei, respectiv:

a) Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului (ORC), actualizat la zi, din care să rezulte codurile CAEN corespunzătoare obiectului de activitate al procedurii;
b) Autorizația de funcționare a punctului de lucru/unității de producție;
c) Autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru producerea, procesarea, depozitarea și transportul și/sau distribuția produselor de origine animală, emisă în temeiul Ordinului ANSVSA nr. 57/2010, cu modificările ulterioare.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE ȘI METODE DE CONTROL

1. Caracteristici generale și compoziția suportului alimentar

Structura și compoziția suportului alimentar distribuit în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă" (PNMS) se împarte în două tipuri distincte de produse, adaptate cerințelor specifice ale fiecărei unități de învățământ:

- **suport alimentar tip sandvici**:
  - 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;

- legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct la alegere, ce va fi inclus în prețul suportului alimentar.

- **suport alimentar tip masă caldă (felul principal II)** – Meniurile vor respecta în totalitate variantele orientative, compoziția și macronutrienții prevăzuți în Anexa nr. 4 la Ordinul Ministrului Sănătății nr. 541/2025, cu modificările aduse prin Ordinul nr. 1.582/2025, coroborat cu specificațiile tehnice din Anexele nr. 2 și nr. 3 din H.G. nr. 1.171/2025. Operatorul economic are obligația de a folosi exclusiv fișe tehnologice de preparare (rețetare) aliniate Ghidului de Intervenție pentru Alimentație Sănătoasă în Grădinițe aprobat de Institutul Național de Sănătate Publică (INSP). Toate rețetarele vor fi avizate obligatoriu de medicul școlar sau de nutriționistul unității beneficiare înainte de începerea execuției contractului. Pentru fiecare variantă de masă caldă sau pachet alimentar ofertat, operatorul economic va indica în mod obligatoriu, în cadrul propunerii tehnice, denumirea preparatului, gramajul net al porției finite, precum și gramajul fiecărui ingredient utilizat. În cazul preparatelor care conțin carne, se va indica distinct cantitatea de carne utilizată pentru o porție.

Gramajele declarate constituie obligație contractuală fermă pe întreaga durată a acordului-cadru.

2. Principii nutriționale și restricții în pregătirea hranei

În prepararea meniurilor se vor respecta cu strictețe regulile stabilite de Legea nr. 123/2008, Ordinul MS nr. 541/2025, precum și Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 aferentă Programului Național „Masă Sănătoasă" (PNMS), inclusiv anexele acestora care reglementează ghidurile de preparare, listele de ingrediente permise și structura porțiilor:

- nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor;
- produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente;
- ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă;
- sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente;
- suportul alimentar se va prepara fără adaos de sosuri, maioneză sau alte produse similare care pot afecta calitatea nutrițională
- nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite:
- se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor (indiferent de anotimp), precum și a ouălor fierte rămase nesectionate după fierbere;
- nici un produs alimentar nu trebuie să fie periculos pentru sănătate și/sau impropriu consumului uman și nu poate fi introdus în consum;
- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- anotimpul în care se distribuie meniurile;

- varietate;
- enumerarea ingredientelor și a gramajelor utilizate la prepararea pachetului alimentar;
- se vor evita mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a căror alăturare/combinare produce efecte digestive nefavorabile;
- se recomandă îmbogățirea rației de vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume;
- pachetul alimentar trebuie pregătit în dimineața zilei în care se servește și se păstrează în condiții igenico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației și standardelor în vigoare.

Produsele alimentare utilizate trebuie să fie proaspete, libere de defecte sau dăunători. Fructele incluse zilnic în ambele tipuri de suport alimentar trebuie să fie sănătoase, fără urme de alterare, lovituri sau mucegai.

Suportul alimentar are la bază variantele orientative de meniu și sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, prevăzute în legislația specifică în vigoare la momentul derulării contractului, exemplificate după cum urmează:

- *legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;*
- *mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;*
- *pilaf cu legume şi ficăţei de pui;*
- *piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;*
- *piure de cartofi, salată cu piept de curcan;*
- *mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;*
- *ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;*
- *orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;*
- *sufleu de broccoli cu brânză;*
- *cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;*
- *tocană de legume cu orez brun;*
- *piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;*
- *sufleu de conopidă, broccoli şi brânză la cuptor;*
- *dovlecel umplut cu brânză la cuptor;*
- *19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;*
- *macaroane cu brânză;*
- *cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;*
- *quinoa cu legume;*
- *sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;*
- *sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.*

3. Standarde de calitate, siguranță microbiologică și trasabilitate

Pentru asigurarea unui nivel maxim de siguranță alimentară, ofertantul are obligația de a face dovada în cadrul propunerii tehnice că unitățile sale de producție funcționează pe baza unui ghid de bune practici implementat și a standardelor de calitate fundamentate pe principiile HACCP, prin prezentarea certificărilor oficiale valabile în acest sens.

În mod corelat, produsele agroalimentare din care se prepară hrana trebuie să fie de calitate superioară, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și documente sanitar-veterinare, iar produsele alimentare în ansamblul lor vor respecta cu strictețe

criteriile microbiologice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea, produsele lactate precum untul și brânzeturile vor fi conforme cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013, iar brânzeturile cu pastă opărită de tip caşcaval vor respecta standardul SR 1.286/A1/1997.

Atât pachetul alimentar, cât și masa caldă vor fi preparate obligatoriu în dimineața zilei în care se efectuează livrarea, fiind strict interzisă păstrarea pachetelor de la o masă la alta sau redistribuirea către elevi a produselor neconsumate.

Pe tot parcursul fluxului tehnologic, ofertantul trebuie să asigure condițiile iginenico-sanitare legale privind depozitarea, păstrarea și distribuția hranei, implementând măsuri adecvate pentru controlul și evitarea eventualelor epidemii. În mod special, produsele intermediare și cele finite, care pot constitui un mediu de dezvoltare pentru microorganismele patogene sau care pot favoriza formarea toxinelor, vor fi menținute în permanență la temperaturi controlate care să nu prezinte niciun risc pentru sănătate.

La destinație, pentru depozitarea în unitățile de învățământ, se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor în condiții de siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, spații asigurate de către beneficiar (unitatea de învățământ). Ulterior recepției, produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea strictă a tuturor prevederilor legale în vigoare.

4. Ambalare, etichetare, marcare

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

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor, cu evidențierea alergenilor (substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe);

c) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

d) cantitatea netă;

e) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

f) condiţii de depozitare;

g) o declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Menţiunile nutriţionale se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

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

i) având în vedere destinaţia acestor produse, este necesară inscripţionarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor distribuite de unităţile de alimentaţie publică şi care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul – data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

j) numele şi adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul suportului alimentar cald, ofertantul are obligaţia ca fiecare livrare zilnică să fie însoţită de fişa tehnică corespunzătoare meniului din acea zi, document care va cuprinde în mod obligatoriu denumirea preparatului, ingredientele utilizate, gramajul net al porţiei, prezenţa substanţelor alergene evidenţiate conform legislaţiei în vigoare, precum şi calculul valorii energetice şi al macronutrienţilor aferenţi. De asemenea, pe eticheta de transport ataşată recipientelor vor fi menţionate numele operatorului economic, denumirea exactă a mâncării livrate, data şi ora gătirii, alături de condiţiile de menţinere a temperaturii pe parcursul distribuţiei.

Pentru beneficiarii cu restricţii alimentare medicale sau religioase, suportul alimentar va fi individualizat şi etichetat specific, menţionându-se pe ambalaj tipul de intoleranţă, alergie sau afecţiune cronică, pentru a se elimina riscul unei distribuiri accidentale. Pâinea va fi ambalată separat în folie de protecţie.

5. Metode de testare, control şi managementul probelor

Autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a efectua controale inopinate pe toată durata derulării contractului, atât în unităţile de învăţământ beneficiare, cât şi la sediul sau punctul de lucru al operatorului economic, având inclusiv prerogativa de a verifica prin sondaj, prin cântărire directă şi fără a afecta proba alimentară martor, gramajul porţiilor de masă caldă livrate. Aceste verificări vor urmări trasabilitatea produselor, respectarea reţetarelor şi a cantităţilor stabilite, iar în situaţia constatării oricăror abateri, prestatorul are obligaţia de a remedia de îndată neconformităţile şi de a asigura respectarea strictă a gramajului asumat prin propunerea tehnică.

Analiza calitativă și testele de sanitație ale produselor alimentare distribuite se vor efectua exclusiv în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care dețin metode de analiză acreditate conform prevederilor H.G. nr. 1.171/2025. Dovada conformității se va face prin prezentarea periodică a buletinelor de analiză, în strictă concordanță cu planul HACCP.

Operatorul are obligația de a preleva probe din hrana preparată zilnic. Probele se etichetează, se sigilează și se păstrează timp de 48 de ore de la preparare într-un spațiu frigorific dedicat, dotat cu termometru și grafic de temperatură zilnic.

Fiecare livrare zilnică, la fiecare sediu sau structură școlară arondată, va fi însoțită în mod obligatoriu de o probă gratuită a suportului alimentar furnizat. Unitatea de învățământ are obligativitatea legală de a păstra aceste probe sigilate timp de 48 de ore. Costul acestor pachete-probă este suportat integral de către operatorul economic și nu face obiectul de plată al contractului subsecvent.

VIII. MONITORIZARE, EVIDENȚE ȘI TRASABILITATEA PRODUSELOR

1. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Recepția cantitativă și calitativă a serviciilor, respectiv recepția pachetelor alimentare livrate se va realiza de către beneficiar (unitatea de învățământ), în momentul livrării pachetelor.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoana responsabilă, numită de conducerea unității școlare. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi consemnate în procesele verbale de receptie a produselor și vor fi acoperite în cel mult 60 minute.

Unitatea de învățământ are obligația de a ține o evidență zilnică și riguroasă a cantității de produse alimentare consumate. Această evidență va cuprinde structura pe categorii de beneficiari (preșcolari, elevi din învățământul primar, gimnazial sau liceal), tipul de suport alimentar livrat (sandvici sau masă caldă), numărul total de porții distribuite și numărul zilelor de curs.

Distribuirea pachetelor alimentare în cadrul unității de învățământ se face de către persoanele desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și a celei referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Dacă cantitățile lipsă nu vor fi livrate, autoritatea contractanta NU va plăti contravaloarea acestora.

Autoritatea contractantă nu va fi responsabilă pentru eventualele costuri suplimentare generate de preluarea unor instrucțiuni/comenzi suplimentare de la beneficiarii serviciilor de catering, față de serviciile prevazute în contractul de achiziție publică.

Fiecare transport și livrare de produse alimentare efectuate de operatorul economic către unitățile școlare vor fi însoțite obligatoriu de avize de expediție (avize de însoțire a mărfii) și de declarația de conformitate aferentă.

Avizele de însoțire a mărfii se vor întocmi în mod distinct și separat pentru fiecare sediu sau structură școlară arondată în parte, în funcție de locația fizică de livrare. Unitățile de învățământ beneficiare au obligația legală de a păstra la dosar aceste avize ca documente justificative care stau la baza confirmării serviciilor.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităților efective de produse consumate per categorie de suport alimentar. Această centralizare se va efectua pe baza situației numărului de copii prezenți la cursuri în luna precedentă și se va corela cu documentele justificative emise de ofertant.

Toate părțile implicate în derularea, implementarea și controlul distribuției suportului alimentar (autoritatea contractantă, unitățile de învățământ și operatorul economic adjudecatar) au obligația legală de a păstra toate documentele comerciale, tehnice și justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, calculată începând de la sfârșitul anului în care acestea au fost întocmite.

Operatorul economic autorizat va păstra la sediul său și va prezenta prompt organismelor de control competente, la solicitarea acestora, toate documentele tehnice și comerciale care atestă proveniența, trasabilitatea, calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite în unitățile școlare

IX. Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice

1. Modalitatea de prezentare a propunerei tehnice pentru LOT 1 - Școala Gimnazială nr. 23 " Constantin Brâncoveanu" Constanța; LOT 2 - Școala Gimnazială nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu" Constanța; LOT 3 - Liceul Tehnologic "Gheorghe Duca" Constanța; LOT 4 - Liceul Teoretic "Decebal" Constanța

Propunerea tehnică se va întocmi în mod obligatoriu pentru fiecare lot în parte și va respecta inclusiv specificațiile tehnice prevăzute în Anexa nr. 3 din HG nr. 1.171/2025 pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică de furnizare/servicii.

Propunerea tehnică eleborată de ofertant va respecta cerințele minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini și "Anexa - Modul de prezentare al ofertelor" pe fiecare lot în parte.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în prezentul caiet de sarcini pe fiecare lot în parte.

Ofertantul va depune o declarație pe propria răspundere prin care confirmă că produsul ofertat respectă gramajul specificat precum și schița detaliată a blocului alimentar/unității de producție și diagrama completă a fluxului tehnologic.

Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările prezentului caiet de sarcini, vor fi considerate neconforme. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund caietului de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În cazul în care un ofertant nu depune propunerea tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

2. Modalitatea de prezentare a propunerei financiare pentru LOT 1 - Școala Gimnazială nr. 23 " Constantin Brâncoveanu" Constanța; LOT 2 - Școala Gimnazială nr. 16 "Marin Ionescu Dobrogianu" Constanța; LOT 3 - Liceul Tehnologic "Gheorghe Duca" Constanța; LOT 4 - Liceul Teoretic "Decebal" Constanța

Ofertantul va elabora propunerea financiară defalcat pe fiecare lot în parte, furnizând toate informațiile solicitate cu privire la preț pentru cantitățile minime și maxime estimate, precum și pentru celelalte condiții financiare și comerciale legate de obiectul procedurii. Prețul unitar per porție nu va depăși limita valorii zilnice stabilite de 14,87 lei/beneficiar, preț fără T.V.A., valoarea T.V.A. urmând a fi evidențiată distinct. Acest plafon financiar include în mod obligatoriu prețul produselor alimentare, porția de fruct, ambalajele ecologice de unică folosință, ustensilele și accesoriile sigilate necesare consumului, precum și toate cheltuielile conexe privind transportul, manipularea, depozitarea, distribuția și colectarea ori transportul deșeurilor rezultate.

Propunerea financiară va respecta în totalitate cerințele caietului de sarcini pe fiecare lot în parte, precum și legislația în vigoare aferentă și va fi exprimată în lei fără T.V.A., iar T.V.A. - ul se va evidenția distinct.

Ofertantul va include în oferta financiară întocmită pe loturi obligația de a furniza gratuit, în fiecare zi de curs, câte o probă de mâncare constând într-un pachet alimentar complet pentru fiecare unitate de învățământ cât și pentru fiecare dintre structurile arondate acesteia, costurile acestor mostre fiind integrate în prețul unitar ofertat.

CAP. XI. DURATA CONTRACTULUI/PERIOADA DE PRESTARE A SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractelor subsecvente aferente fiecărui lot în parte, ce se vor încheia ulterior semnării acordului-cadru și finalizării procedurii de achiziție publică. Acordul-cadru intră în vigoare la data semnării de către ambele părți contractante. Fiecare contract subsecvent își va produce efectele de la data semnării sale și până la îndeplinirea integrală a obligațiilor asumate de către părți.

Prestarea efectivă a serviciilor începe după semnarea contractului subsecvent de către ambele părți și constituirea garanției de bună execuție aferente acestuia.

Serviciile de catering vor fi prestate până în ultima zi de cursuri a anului școlar, respectiv 18.06.2027, în limita resurselor financiare disponibile alocate fiecărui contract subsecvent.

CAP. XII. PLATA SERVICIILOR

Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către autoritatea contractantă, o dată pe lună, pe baza documentelor de recepție zilnică calitativă și cantitativă, aprobate de unitatea de învățământ, precum și a raportului lunar cu privire la derularea "Programului Național Masă Sănătoasă" întocmit de unitatea de învățământ beneficiară. Facturile vor reflecta cantitățile efectiv recepționate de unitățile de învățământ beneficiare.

Prețul este ferm pe toată durata contractului.

Factura va fi însoțită de documentele de recepție calitativă și cantitativă întocmite și aprobate de unitatea de învățământ.

CAP. XIII. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE

Art. 1. Garanția de bună execuție este de 5% din prețul contractului, fără TVA și se constituie de către Prestator, în scopul asigurării autorității contractante de îndeplinirea cantitativă, calitativă și în perioada convenită a contractului.

Art. 2. Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de achiziție publică.

Art. 3. Garanția de bună execuție, este irevocabilă și necondiționată, și se constituie conform Legii nr.98/2016, după cum urmează:
a) virament bancar;
b) instrumente de garantare emise în condițiile legii, astfel:
(i)scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare din România sau din alt stat;
(ii)scrisori de garanție emise de instituții financiare nebancare din România sau din alt stat pentru achizițiile de lucrări a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 40.000.000 lei fără TVA și respectiv pentru achizițiile de produse sau servicii a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 7.000.000 lei fără TVA;
(iii) asigurări de garanții emise:
- fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;
- fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară;
c) depunerea la casierie a unor sume în numerar dacă valoarea este mai mică de 5.000 lei;
d)rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale; În acest caz, contractantul are obligația de a deschide contul la dispoziția autorității contractante, la unitatea Trezoreriei Statului din cadrul organului fiscal competent în administrarea acestuia, conform art. 40 alin. (5) din HG nr.395/2016. Suma inițială care se va depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețul contractului de achiziție publică, fără TVA. Pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică, autoritatea contractantă urmează să alimenteze contul de disponibil prin rețineri succesive din sumele datorate și cuvenite contractantului până la concurența sumei stabilite drept garanție de bună execuție în contractul de achiziție publică și va înștiința contractantul despre vărsământul efectuat, precum și despre destinația lui.
e) combinarea a două sau mai multe dintre modalitățile de constituire prevăzute la lit. a)-c);

Art. 4. Potrivit art. 41 din HG nr.395/2016 "*Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu sunt respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregii garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.* "

Art. 5. Restituirea garanției de bună execuție se va efectua la solicitarea scrisă a Prestatorului/ofertantului. Autoritatea contractantă are obligația de a elibera/restitui garanția de bună execuție în cel mult 14 zile de la data îndeplinirii de

către contractant a obligațiilor asumate prin contractul de achiziție publică/contractul subsecvent respectiv, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

CAP. XIV. DISPOZIȚII FINALE

Ofertantul este obligat să-și ia toate măsurile organizatorice necesare pentru desfășurarea în condiții optime a serviciului de catering și să respecte prevederile caietului de sarcini și a legislației în vigoare.

Director Executiv,
Alin Cezar VINTILĂ

Șef Serviciu,
Manda – Mirela GHEORGHE

Inspector,
Elena – Constantina FLOREA