

Petre-
Alexandru
Calin

COMUNA SARULESTI
JUDETUL CALARASI

Nr.20/21.04.2026

Digitally signed by
Petre-Alexandru
Calin

Date: 2026.04.22
15:06:06 +03'00'

APROBAT
PRIMAR

Calin Petre Alexandru

CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achizitie publica "**Servicii de catering pentru suport alimentar – tip sandwich - pentru elevii si prescolarii din Comuna Sarulesti, judetul Calarasi**"

In temeiul:

- *Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice;*
- *HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;*
- *Hot. 1171/ 30.12. 2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026;*
- *Orice alte acte normative in vigoare care reglementeaza achizitiile publice. Pentru consultarea legislatiei in domeniul achizitiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro;*
- *Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi*

Prezentul Caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantii participanti la procedura isi vor elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering COD CPV: 55524000-9 *Servicii de catering pentru scoli.*

Caietul de sarcini contine specificatii tehnice in mod obligatoriu.

Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind minime. Vor fi luate in considerare toate ofertele care indeplinesc cel putin cerintele minime din acest Caiet de sarcini.

Oferta care contine servicii inferioare celor prevazute in Caietul de sarcini sau care nu satisfac cerintele Caietului de sarcini, va fi declarata neconforma si va fi respinsa.

Pentru a sustine participarea la cursuri pe durata invatamantului obligatoriu, pentru a diminua fenomenul de abandon scolar s-a optat ca suportul alimentar sa fie tip sandwich, in regim de catering, in conformitate cu prevederile HG nr. 80/2025.

Capitolul I – Autoritatea contractanta

Beneficiarul proiectului: UAT COMUNA SARULESTI, JUDETUL CALARASI

Partener: Scoala Gimnaziala nr. 1 Sarulesti Gara, scoala coordonatoare

Proiectul: Program national "Masa sanatoasa" (PNMS) pentru prescolarii si elevii din 1.438 unitati de invatamant preuniversitar de stat.

Capitolul II – Descrierea proiectului

UAT Comuna Sarulesti, judetul Calarasi este beneficiarul Programului national "Masa sanatoasa" in anul 2026 (PNMS) pentru prescolari si elevi aprobat prin HG nr. 1171/30.12.2025.

Implementarea acestui Program are drept scop sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, intarirea starii de bine si oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea.

Capitolul III – Informatii privind contractul

Denumirea contractului: **"Servicii de catering pentru suport alimentar – tip sandwich pentru elevii si prescolarii din Comuna Sarulesti, judetul Calarasi"**.

Capitolul IV – Obiectul contractului/acordului cadru

Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie pana la sfarsitul anului 2026, cu exceptia vacanțelor școlare, a zilelor de week-end si a sarbatorilor legale.

Obiectul contractului: perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim **105 zile** de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuala.

Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativa a 504 portii catre beneficiarii programului: prescolari, ciclul primar si gimnazial.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv nr de portii, in raport cu nr beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului).

Valoarea estimata a unui pachet alimentar este in limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv TVA. Pretul unitar al unei portii include pretul materiei prime, serviciile de pregatire – preparare si cheltuielile de transport.

Valoarea estimata totala a contractului de achizitie este de **771.412,32 (fara TVA)**, la care se adauga TVA 84.855,35 lei (11%) = **856.267,67 lei (valoare totala) pentru un nr de (504) elevi** si 103 zile școlarizare, informatii transmise de catre Scoala Gimnaziala nr.1 Sarulesti Gara, scoala coordonatoare.

(103 zile școlarizare x 504 elevi x 14,86 lei /elev = **771.412,32 (fara TVA)**), la care se adauga TVA 84.855,35 lei (11%). Total valoare contract: **856.267,67 lei**.

In contract vor fi cuprinse si prevederile ofertei castigatoare: pret si date tehnice.

Descrierea serviciului de catering

Se va pregati, prepara si livra zilnic pachetul alimentar tip sandwich si un fruct pentru prescolarii si elevii din Comuna Sarulesti, judetul Calarasi, in cele 5 puncte de livrare:

- Scoala Gimnaziala Nr.1 Sarulesti Gara - 384 elevi
- Gradinita cu Program Normal Nr.1 Sarulesti Gara - 65 elevi
- Gradinita cu Program Normal Nr.2 Sarulesti Sat– 16 elevi

- Gradinita cu Program Normal Nr.3 Sandulita- 27 elevi

- Gradinita cu Program Normal Nr.4 Solacolu -12 elevi

TOTAL: 504 beneficiari.

Dreptul de a primi produsele il au numai prescolarii si elevii prezenti la activitatile didactice. Suportul alimentar nu se acorda in perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

In conformitate cu principiile care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditiile igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Controlul respectarii prevederilor legislatiei in vigoare privind conditiile igienico-sanitare prin care suportul alimentar este oferit catre prescolari/elevi, precum si al respectarii unei alimentatii corespunzatoare din punct de vedere nutritional in unitatile de invatamant preuniversitar, se exercita de catre personalul imputernicit de Ministerul Sanatatii din cadrul directiilor de sanatate publica judetene.

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot, sunt supuse inspectiei sanitare de stat, realizata conform competentelor in domeniul alimentelor de catre personalul imputernicit de Ministerul Sanatatii din cadrul directiilor de sanatate publica judetene, in conformitate cu prevederile Regulamentului CE nr 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformitatii cu legislatia privind hrana pentru animale si produsele alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunastare a animalelor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Perioada de implementare:

Nr. Crt.	Luna	Nr. de zile de școală*	Nr de elevi**	Nr. estimat de portii	Observații
1	Mai 2026	20	504	10.080	
2	Iunie 2026	14	504	7.056	
3	Septembrie 2026	17	504	8.568	
4	Octombrie 2026	18	504	9.072	
5	Noiembrie 2026	20	504	10.080	
6	Decembrie 2026	14	504	7.056	
TOTAL		103	504	51.912	

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 16,50 lei - cu TVA inclus/ elev, care cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Avand in vedere faptul ca nu exista cantina sau spatiu amenajabil in scopul servirii mesei, in cadrul Scolii Gimnaziale Nr. 1 Sarulesti, judetul Calarasi si structurile arondate, pentru perioada anului 2025 suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar alternat, cu respectarea ORDINULUI 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena, compus dupa variantele

orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului national de sanatate publica, care sunt exemplificate in:

***ANEXA NR. 2 din Hot. 1171/ 30.12.2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”;

***ANEXA NR. 2 din Hot. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”.

NR. CRT.	PRODUS ALIMENTAR	CONTINUT
1.	SANDVICH	unt, sunca, cascaval si legume (rosii, castravete, salata)
2.	SANDVICH	piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude (gogosar, varza, morcov)

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau non-animala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara;
3. Ceapa pregaita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa;
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv;
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide – cereale, ca de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume);
6. Nu se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor;
7. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe;
8. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte (nesectionate dupa fierbere);
9. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterniare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare;
10. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

Pachet alimentar: produse de panificatie din faina integrala – paine feliata sau boatoane/chifle – 80 gr – maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse in carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 gr – minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume – rosii, castraveti, salata sau alte produse similar – 40 gr – maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct.

Caracteristici

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate in retetarele mentionate in cadrul acestui caiet de sarcini.

Pachet alimentar compus din:

<i>Ingredient</i>	<i>Cantitate</i>	<i>Procent din greutatea totala a pachetului</i>
<i>Produse de panificatie din faina integrala (paine feliata sau batoane/chifle)</i>	80 g	Maxim 50%
<i>Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte</i>	40 g	Maxim 25%
<i>Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)</i>	40 g	Maxim 25%
<i>Fruct – la alegere: mar, portocale, banana, mandarine/clementine, etc</i>		

NOTA: *Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici si fruct/ mancare calda.*

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasa, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si vor fi depozitate in conditii de siguranta alimentara, stabilite de catre Autoritatea contractanta in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul internetului sau a scolarizarii copiilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate sau distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor/ portie pentru:

- Contract de furnizare: valoare produse si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor;
- Contract de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport a deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei in vigoare.

Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Unitatea de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, nr de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/prestatorul autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organelor de control competente, documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare dsitribuite in unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz.

Unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expediere aferente fiecarei distributii.

Unitatile de invatamant raspund in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distribuire a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza lunar, in 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile pilot.

Siguranta si perisabilitatea microbiologica

- Termen maxim de consum al hranei: a) pentru masa in regim catering = ziua producerii mesei calde; b) pentru sandvisuri = 24 ore de la momentul ambalarii;
- Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire (in cazul in care hrana nu este servita in 60 minute de la livrare) in conditii igienico-sanitare, in spatii amenajate, in unitatile de invatamant;
- pentru depozitare în scoli - se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de igiena - legal prevazute, asigurate de catre scoala;
- Produsele alimentare vor fi pastrate pâna la servire în conditiile indicate de Producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile *Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 541/17.02.2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.*

Suportul alimentar care provine din unitati inregistrate/autorizate sanitar veterinar, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare si la etichetare conform normelor minime obligatorii din Anexa 2 la HG nr 23/2025, si care pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate in portii individuale, in ambalaje alimentare care sa respecte legislatia privind materialele in contact cu alimentul, sigilate si etichetate corespunzator, insotite de tacamuri de unica folosinta care permit consumul in conditii optime de igiena.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului UE NR. 1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor CEE nr.922/72, CEE nr 234/79, CE nr 1037/2001 si CE nr 1234/2007 ale Consiliului, SR 1286/Al/1997 – Branzeturi cu pasta oparita (cascaval). Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim, daca este cazul, si cantitatea necesara, se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Tipul de suport alimentar diferentiat, precum si modalitatea de distribuire a acestuia prescolarilor si elevilor, se face pe baza cererii motivate a parintilor/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulata in scris, insotita dupa caz, de un document justificativ, inregistrata la secretariatul unitatii de invatamant, care din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare, beneficiaza de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate prezinta inscise prin etichetare, urmatoarele elemente obligatorii:

- a) Denumirea produsului;
- b) Lista ingredientelor;
- c) Substante care provoaca alergii sau intolerante;
- d) Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- e) Cantitatea neta;
- f) Data limita de consum sub forma "Expira la data de.....", cu inscrierea necodificata a zilei/lunii/anului;
- g) Conditii de depozitare;
- h) O declaratie nutritionala. Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine;
- i) Mentione privind lotul: in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi/luna/an, nu este necesara inscrierea lotului;
- j) Avand in vedere destinatia acestor produse, este necesara inscrierea unor elemente de avertizare – PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT -;
- k) Denumirea/Numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

Receptia si livrarea

Livrarea se va face zilnic, pe baza comenzilor date de unitatea scolara. Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor. Receptia es va face la livrare de o comisie de receptie, special constituita de catre unitatea scolara, in prezenta prestatorului si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si/sau nu sunt insotite de :

- Aviz de expeditie;
- Documente de insotire a marfii, precum si produsele care nu intrunesc conditiile prezentului Caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleatoriu, vizual, si daca situatia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre prestator. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate, vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice sau se constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate

a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sesizeze distribuitorul hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca pachetele alimentare tip sandwich declarate neconforme cu altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii.

In cazul in care se constata abateri grave de la cerintele prezentului Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul de a solicita inlocuirea intregului lor de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre prestator. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personalul propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din scoala.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la prestator. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare. Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare, la adresa de livrare specificata in Caietul de sarcini, cat si de calitatea acestora.

Distributia alimentelor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Produsele se vor livra zilnic din unitate autorizata/inregistrata sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 minute de la livrare, in unitatea de invatamant, in conditii igienico-sanitare si de siguranta a alimentelor, potrivit legislatiei in vigoare.

Adresa de livrare:

- Scoala Gimnazial nr. 1 Sarulesti Gara, str. Constantin Brailoiu nr.5, jud. Calarasi
- Gradinita cu Program Normal Nr.1 Sarulesti Gara – str. Marin Preda nr. 4, jud Calarasi
- Gradinita cu Program Normal Nr.2 Sarulesti Sat– str. DR. Popescu nr.25 , jud Calarasi
- Gradinita cu Program Normal Nr.3 Sandulita- str. Avram Iancu nr.22, jud. Calarasi
- Gradinita cu Program Normal Nr.4 Solacolu – str. H.P. Bengescu, nr.1, jud Calarasi

Facturarea serviciilor prestate

Facturarea produselor livrate se va face lunar, in baza proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara beneficiara.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc).

Pe perioada contractului, autoritatea contractanta poate modifica cerintele (frecventa, cantitatea, perioada, locul de livrare etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de livrare.

Consideratii privind realizarea propunerii tehnice

Conditii minime impuse de autoritatea contractanta

- Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilaje specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering si personal calificat pentru furnizarea simultana a unui nr de 506 de portii (sandwich si un fruct) zilnice;
- Declaratia pe propria raspundere semnata de reprezentantul legal sau de un imputernicit al acestuia, privind utilajele, instalatiile, echipamentele direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista cu acestea (in format tabelar);
- Declaratia pe propria raspundere semnata de reprezentantul legal sau de un imputernicit al acestuia cu privire la vizitarea si asumarea punctelor de livrare;
- Propunerea tehnica va fi elaborata in mod obligatoriu cu respectarea datelor si conditiilor din prezentul Caiet de sarcini astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice, respectiv cu cerintele aferente criteriilor de calificare.
- Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi semnata si stampilata de reprezentantul legal si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta;
- Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

Consideratii privind realizarea propunerii financiare

Conditii minime impuse de autoritatea contractanta

- Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate din prezentul Caiet de sarcini;
- In pretul unitar ofertat vor fi cuprinse toate costurile necesare indeplinirii tuturor optiunilor mentionate in Caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport). Se va prezenta defalcata.
- Pretul unitar pentru furnizare la destinatia finala va fi exprimat in lei, fara TVA, numai cu doua zecimale;

- In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge;
- Pretul contractului de prestare a serviciului de catering ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia;
- Pretul unitar unitar pentru prestarea serviciului de catering la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului;
- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile propuse, respectiv numarul de portii, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor scolare, pe toata durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar;
- Propunerea financiara va include informatii/declaratii privind asumarea conditiilor si termenelor de plata (termen, modalitate de plata, conditii de plata, penalitati);
- Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica;
- Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, reprezinta total valoare ofertata, fara TVA, comunicata prin Anuntul de participare;
- In cazul in care pretul fara TVA, inclusiv propunerea financiara, depaseste valoarea estimata comunicata prin Anuntul de participare, oferta este considerata **inacceptabila**.

Mod de prezentare – Propunere financiara

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu Autoritatea contractanta il reprezinta **FORMULARUL DE OFERTA**.
2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului.

Nr. Crt.	Luna	Nr. de zile de școală*	Nr de elevi**	Nr. estimat de portii	Pret in lei Cu TVA
1	Mai 2026	20	504	10.080	16,50
2	Iunie 2026	14	504	7.056	16,50
3	Septembrie 2026	17	504	8.568	16,50
4	Octombrie 2026	18	504	9.072	16,50
5	Noiembrie 2026	20	504	10.080	16,50
6	Decembrie 2026	14	504	7.056	16,50
TOTAL		103	504	51.912	16,50
VALOARE TOTALA INTERVAL LEI CU TVA INCLUS					856.267,67

Criterii de atribuire

Criteriul de atribuire va fi **“cel mai bun raport calitate-pret”**.

Factorii de evaluare folositi de Autoritatea contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate pret, sunt urmatoarii:

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim: 40 puncte;

- a) Algoritm de calcul: *Pentru cel mai scazut dintre preturi, se acorda punctajul maxim alocat;*
- b) *Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel:*
$$P(n) = \frac{\text{Pret minim ofertat}}{\text{Pret } n} \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

2. Numarul de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich –

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice, intr-un capitol distinct numarul de variante .

Punctaj maxim: 15 puncte

Numarul de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich – minim punctat este de 5 si maxim 15. Se vor puncta variantele orientative de suport alimentar care respecta prevederile Caietului de sarcini.

Algoritm de calcul: *Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisibila din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 10 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata de cele 5, se va acorda 1 punct pana la nr maxim de 15 puncte. Pentru un nr de variante orientative de suport alimentar mai mare de 15, oferta nu va fi punctata suplimentar.*

Fiecare dintre variantele orientative de suport alimentar va cuprinde obligatoriu un fruct intreg, alternativ, in fiecare zi cate un fruct diferit, fiind interzisa repetarea acestuia 2 zile consecutiv (exemplu: portocala, mar, banana, para, kiwi etc, in functie de sezon). Nerespectarea acestei prevederi cu privire la alternarea fructului), atrage declararea ofertei inadmisibila.

3. Modul de repartizare a cantitatilor de materie prima in constituirea suportului alimentar- tip sandwich –

Punctaj maxim: 45 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Produse de panificatie din faina integrala -paine feliata sau batoane/cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 80 g produse de panificatie din faina integrala-paine feliata sau batoane/chifle, va primi punctajul maxim – 15 puncte.

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel:
$$T(n) = \frac{\text{cantitate maxima pentru obtinerea punctajului maxim}}{\text{cantitate ofertata}} \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

Cantitatea de produse de panificatie din faina integrala – paine feliata sau batoane/chifle se va incadra intr-un maxim de 80 g – (maximum 50% din greutatea totala a pachetului) si minim 65 g. O cantitate ofertata sub 65 g nu va fi punctata suplimentar.

- b) Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte

Punctaj maxim: 15 puncte

Cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 65 g produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, va primi punctajul maxim (15 puncte).

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitatea ofertata}/\text{cantitatea maxima pentru obtinerea punctajului maxim}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Cantitatea de produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte se va incadra intr-un maximum de 65 g si minim 40g (minim 25% din greutatea totala a pachetului). O cantitate ofertata peste 65 g nu va fi punctata suplimentar.

- c) Legume- rosii, castraveti, salata sau alte produse similare

Punctaj maxim: 15 puncte

Cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

- d) Ofertantul care include in pachet cantitatea de 30g legume - rosii, castraveti, salata sau alte

produse similare, va primi punctajul maxim (10 puncte).

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitate maxima pentru obtinerea punctajului maxim}/\text{cantitate ofertata}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Cantitatea de legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare se va incadra intr-

un maximum de 40g (maximum 25% din greutatea totala a pachetului) si minim 30g. O cantitate ofertata sub 30 g nu va fi punctata suplimentar.

NOTA:

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un raport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca in propunerea financiara o defalcare a costurilor/portie, pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima;
- b) Prepararea hranei;
- c) Distributie

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care alocă cel puțin 60% din suma disponibila/beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica, un capitol distinct in care va include detalierea urmatoarelor factori de evaluare:

- Nr de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich- ofertantul va prezenta detaliat

variantele orientative de suport alimentar – tip sandwich – propuse, inclusiv fructul;

- Modul de repartizare a cantitatilor de materie prima in constituirea suportului alimentar – tip sandwich - : ofertantul va prezenta detaliat cantitatile pe fiecare categorie de materie prima in parte, respectiv pe fiecare varianta orientativa de suport alimentar – tip sandwich - , aici fiind inclusa si defalcarea costurilor/portie.

Ofertantul va vizita inainte de depunerea ofertei puntele de livrare, depunand atasat ofertei declaratia pe propria raspundere de asumare a livrarii in toate locatiile.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

Respectand prevederile art.187, alin 95) din Legea 98/2016, factorii de evaluare utilizati includ aspecte calitative in legatura cu obiectul contractului si vizeaza calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrarii, serviciile postvanzare si termenele de livrare. Totodata, factorii de evaluare utilizati au legatura directa cu obiectul contractului, astfel cum este mentionat la art. 188, alin (1) din Legea 98/2016.

MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

- Ofertele trebuie sa fie depuse folosind SISTEMUL DE PLIC, ADICA UN PACHET SAU UN PLIC EXTERIOR sigilat si netransparent care sa contina 3 plicuri in interior marcate corespunzator: "Documente de calificare", "Propunerea Tehnica" si "Propunerea Financiara".
- Plicul va contine separat - pe langa aceste 3 plicuri - si Imputernicirea pentru persoana autorizata care va depune oferta, daca este cazul.
- Oferta va contine in mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.
- Pe pachetul exterior se vor scrie urmatoarele informatii:
 - Numele si adresa Autoritatii Contractante: Comuna Sarulesti, str. Mihail Andricu, nr.19, localitatea Sarulesti Gara, judetul Calarasi;
 - Denumirea serviciului pentru care se depune oferta: **"Servicii de catering pentru suport alimentar – tip sandwich pentru elevii si prescolarii din Comuna Sarulesti, judetul Calarasi"**, pentru perioada Mai 2026 – Decembrie 2026;
 - Mentiunea: "A nu se deschide inaintea sesiunii de deschidere a ofertelor **29.04.2026, ora 12,00.**"

Autoritatea Contractanta nu isi asuma nicio responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marca conform celor de mai sus.

Deschiderea ofertelor

(1) Deschiderea ofertelor (vizualizarea/inventarierea documentelor de calificare) se va face la data si ora prezentata in anunt.

(2) Autoritatea contractanta are obligatia de a deschide ofertele (vizualiza/inventaria documentele de calificare) la data, ora si locul indicate in Anuntul de participare.

(3) Oferta depusa dupa data si ora limita de depunere a ofertelor sau la o alta adresa decat cea precizata in Anuntul de participare, se returneaza fara a fi deschisa, operatorului economic care a depus-o.

Sedinta de deschidere se finalizeaza printr-un proces verbal de vizualizare/inventariere a documentelor de calificare, semnat de membrii comisiei de evaluare, in care se consemneaza modul de desfasurare a sedintei respective, aspecte formale constatate la deschiderea ofertelor, elementele principale ale fiecarei oferte, consemnandu-se totodata lista documentelor depuse de fiecare operator economic in parte.

(4) Orice decizie cu privire la calificarea ofertantilor sau dupa caz, cu privire la evaluarea ofertelor, se adopta de catre comisia de evaluare in cadrul unor sedinte ulterioare sedintei de deschidere a ofertelor.

Oferta este inacceptabila atunci cand:

- A fost depusa de un ofertant care nu indeplineste unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire;
- Constituie o alternativa la prevederile Caietului de sarcini, alternativa care nu poate fi luata in considerare deoarece in Anuntul de participare nu este precizata in mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;
- Nu asigura respectarea reglementarilor obligatorii referitoare la conditiile specifice de munca si protectie a muncii, atunci cand aceasta cerinta este formulata in conditiile art. 51, alin 92) din Legea 98/2016;
- Pretul fara TVA inclus in propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin Anuntul de participare si nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru indeplinirea contractului;
- Ofertantul refuza sa prelungeasca perioada de valabilitate a ofertei;
- In cazul in care unei oferte ii lipseste una din componente (propunere financiara/propunere tehnica/alte documente stabilite prin documentatia de atribuire), asa cum sunt precizate la art.3, alin (1), lit.h) din Lege;
- In cazul in care ofertantul modifica, prin raspunsurile pe care le prezinta comisiei de

evaluare, potrivit dispozițiilor alin (1), conținutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerată inacceptabilă;

- În cazul în care ofertantul nu este de acord cu îndreptarea erorilor aritmetice, oferta sa va fi considerată inacceptabilă.

Oferta este neconformă atunci când:

a) nu satisface în mod corespunzător cerințele Caietului de sarcini;
b) conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC, iar ofertantul nu acceptă renunțarea la acestea;

a) conține în cadrul propunerii financiare, prețuri care nu sunt rezultatul liberei concurențe și care nu pot fi justificate;
b) propunerea financiară nu este corelată cu elementele propunerii tehnice, ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasă a contractului sau constituie o abatere de la legislația incidentă, altă decât cea în domeniul achizițiilor publice;
c) oferta este depusă cu nerespectarea prevederilor art.60, alin 91), lit d) și e) din Lege, raportat la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor și/sau oricând pe parcursul evaluării acestora;

d) în urma verificărilor prevăzute la art.210 din Lege se constată că oferta are un preț neobișnuit de scăzut în raport cu serviciile, astfel încât să nu se poată asigura îndeplinirea contractului la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin Caietul de sarcini;

e) în cazul în care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată neconformă.

Oferta va fi considerată admisibilă în măsura în care modificările operate de ofertant în legătură cu propunerea tehnică sunt:

a) Incadrate în categoria viciilor de formă (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a cărei corectare/completare este susținută în mod neechivoc de sensul și conținutul altor informații existente inițial în alte documente prezentate de ofertant, a căror corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fără a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect față de ceilalți ofertanți;
b) Reprezintă corectări ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni în propunerea tehnică), iar o eventuală modificare a prețului total al ofertei inclusă în aceste corectări, nu ar fi condus la modificarea clasamentului ofertanților la procedura de atribuire;
c) În măsura în care modificările operate de ofertant, la solicitarea comisiei de evaluare în legătură cu propunerea sa financiară, reprezintă erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevăzute la art.2, alin. 92) din Legea 98/2016, elementele

propunerii financiare urmand a fi corectate, implicit alaturi de pretul total al ofertei, prin refacerea calculelor aferente.

Oferta este considerata neadecvata atunci cand:

Este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificari substantiale, necesitatile si cerintele autoritatii contractante indicate in documentele achizitiei.

Oferte admisibile:

- (1) Ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii, reprezinta oferte admisibile;
- (2) Comisia de evaluare are obligatia de a stabili oferta castigatoare dintre ofertele admisibile;
- (3) Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare;
- (4) In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut;
- (5) In cazul in care la prezenta procedura proprie se prezinta un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata, daca este admisibila.

Masa pe zi, in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA.

Limita valorica prevazuta cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora.

Orice modificare legislativa survenita cu privire la actele normative ce au stat la baza Caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a conditiilor depuse in Caietul de sarcini, dupa caz.

In vederea calificarii, ofertantii depun obligatoriu urmatoarele:

1. Scrisoare de inaintare (ce va cuprinde nr de telefon si adresa de e-mail ale ofertantului);
2. Imputernicire (daca este cazul);
3. Declaratie privind neancadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
4. Declaratie privind neancadrarea in situatiile prevazute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
5. Declaratie privind neancadrarea in situatiile prevazute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
6. Declaratie privind neancadrarea in situatiile prevazute la art. 59-63 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice (evitarea conflictului de interese);
7. Oferta financiara – Formular de ofert (propunere financiara) si Anexa;
8. Oferta tehnica

9. Declaratie privind partea/partile din propunerea tehnica si financiara care au caracter confidential
10. Declaratie de acceptare a clauzelor contractuale obligatorii
11. Declaratie privind respectarea legislatiei privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de furnizare;
12. Acord de asociere (daca este cazul);
13. Declaratie pe propria raspundere cu privire la vizitarea si asumarea punctelor de livrare;
14. Certificat de inregistrare fiscala, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul";
15. Certificat Constatator emis de Oficiul Registrul Comertului, valabil la data depunerii ofertei, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul";
16. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscal catre bugetul de stat, eliberat de catre Directiile ANAF teritoriale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Certificatul trebuie depus in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul" si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor;
17. Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre bugetul local , eliberat de catre Directiile fiscale locale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Certificatul trebuie depus in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul" si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor;
18. Autorizatia de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de A.N.S.V.S.A, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul", din care sa reiasa autorizarea desfasurarii activitatii de catering sau restaurant (cu livrare la comanda);
19. Dovada (autorizatie ANSVSA) ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul";
20. Contractul de furnizare insusit prin semnarea si stampilarea fiecarei pagini a acestuia de catre ofertant.

Oferta care va fi decalarata castigatoare va fi oferta cu punctajul cel mai mare, in functie de criteriul de atribuire "cel mai bun raport calitate-pret".

Intocmit,

Consilier superior

Vasilica Ghedzira