



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SURDUC

Localitatea Surduc, str. Principală, nr. 135, Tel. +40 360405982
Cod fiscal 4291620, e-mail: primaria_surduc@yahoo.ro

Nr. 960 /03.02. 2026



**APROBAT,
Primar,
Suciu Alin-Marian**

CAIET DE SARCINI

Privind achizitia de „Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii și elevii Liceului Tehnologic Nr.1 Surduc, comuna Surduc, județul Salaj” în cadrul Programului național „Masă Sănătoasă” acordat în baza HG NR.1171/2025, privind instituirea Programului Național “Masă sănătoasă” în anul 2026.

1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca Liceul Tehnologic Nr.1 Surduc dispune de spațiu amenajabil servicii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolari și elevi suportul alimentar să fie masa caldă în regim de catering sub forma ambalată în recipiente de unică folosință, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, conform HCA NR.81/08.01.2026.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate elaborată în conformitate cu:

- a) Legea privind achizițiile nr 98/2016
- b) Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Solutionare a Contestatiilor nr 101/2016; www.anap.gov.ro
- c) HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- d) HG Nr.1171 din 31 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”
- e) Pe perioada desfășurării cursului anului școlar 2025-2026, PNMS se implementează în unitățile de învățământ aprobate prin ORDIN Nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025.
- f) Hotărârea consiliului local Surduc nr. 72/27.09.2022 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- g) Standarde naționale și reglementări în domeniu.
- h) Ofertanților le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SURDUC

Localitatea Surduc, str. Principală, nr. 135, Tel. +40 360405982
Cod fiscal 4291620, e-mail: primaria_surduc@yahoo.ro

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolari și elevii Liceului Tehnologic Nr.1 Surduc, Comuna Surduc jud. Sălaj, în perioada desfășurării activității didactice pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

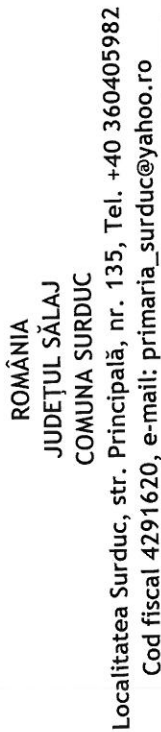
Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolari și elevii care frecventează cursurile Liceului Tehnologic Nr.1 Surduc, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, respectiv:

- 74 de zile estimate, pentru perioada 23 Februarie-19 iunie 2026, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor HG Nr.1171/2025 din 31 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”
- 70 de zile estimate, pentru perioada 07 septembrie-22 decembrie 2026, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor HG Nr.1171/2025 din 31 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”

3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza HG NR.1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

Livrarea mesei calde în regim de catering se va face în perioadele și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Liceul Tehnologic Nr.1 Surduc, Comuna Surduc, o dată pe zi, după cum urmează:



3.1. Livrare MASĂ CALDĂ sub forma ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic:

PERIOADELE DE LIVRARE - al Anului școlar 2024 - 2025									
1. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2023-2024					Număr maxim Portii	
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	LICEAL	Profesional		Total
2	23 februarie-19 iunie 2026	74	Cristoltel 15 Surduc 49 Tihau 13 TOTAL 77	126	48x74=3552 11x69=759 Total 59	0	50	312	23.033
3	07 septembrie-22 decembrie 2026	70	Cristoltel 16 Surduc 65 Tihau 15 TOTAL 96	145	63	65	0	369	25.830
Număr total porții estimate 48.863 x 16,5 lei /masa calda = 806.239,50 LEI inclusiv TVA, 726.341,89 lei fara TVA									48.863



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SURDUC

Localitatea Surduc, str. Principală, nr. 135, Tel. +40 360405982
Cod fiscal 4291620, e-mail: primaria_surduc@yahoo.ro

Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 16,5 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor inclusiv prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizată pentru achiziția materiei prime.

Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

4. Specificații tehnice

Se vor respecta Specificațiile tehnice din Anexa nr. 3 la HG Nr.1171/2025 din 31 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” de stat, după cum urmează:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG Nr.1171/2025 pentru aprobarea Normelor metodologice din 31 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta trebuie pastrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

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

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

Contractele de servicii: a) valoare materie primă; b) prepararea hranei; c) distribuție, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a



produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

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

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, Nr.2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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



9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

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

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

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

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

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.



9. Informatii suplimentare

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

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.16,51/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438 /CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale)

Masa caldă propusă de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu, redate mai jos:

Variantele orientative de meniu se regăsesc în anexa nr. 2 la HG Nr.1171/2025 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare privind instituirea Programului National „Masă sănătoasă”

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu pentru masa caldă, cu respectarea informațiilor din anexa nr. 3 la HG Nr.1171/2025, ce va fi compusă din următoarele feluri de mâncare:

- masa caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în Anexa 2 la hotărâre

NOTA:

- În anexa la prezentul caiet de sarcini autoritatea contractantă propune câteva variante de meniuri orientative pe zile care pot fi preparate și livrate;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii tipul de mâncare;
- Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat castigator al procedurii de atribuire. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista de meniu poate



fi completată/modificată/ajustată și cu alte preparate, la solicitarea beneficiarului (**Liceul Tehnologic Nr.1 Surduc**);

- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă) precum și tacamuri de unică folosință;
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 16,563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);
- proteine (carne, branza, lapte, ouă și proteine vegetale, etc);

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

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

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății obiectul de activitate supus licitației;

- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Normele metodologice de aplicare a HG Nr.1171/2025..

10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:

- Distribuția se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SURDUC

Localitatea Surduc, str. Principală, nr. 135, Tel. +40 360405982
Cod fiscal 4291620, e-mail: primaria_surduc@yahoo.ro

certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie porțiile de mâncare și/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

- În ce privește masa caldă pentru prescolari și elevii de la Liceul Tehnologic Nr.1 Surduc, prestatorul va furniza mâncarea caldă sub formă ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 9: DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf. art. 51 alin. 2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 10: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRIILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. În cazul unei asocieri, această declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă și pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării (masa caldă și pachetele alimentare) către unitățile școlare.

d) Certificatul constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului sau documente echivalente din care să rezulte obiectul de activitate al ofertantului. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondență în obiectul de activitate al ofertantului

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

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 caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SURDUC

Localitatea Surduc, str. Principală, nr. 135, Tel. +40 360405982
Cod fiscal 4291620, e-mail: primaria_surduc@yahoo.ro

În situația în care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta – Formular nr. 11, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 12 și Defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 13.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concurează la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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

7. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

Masa caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile HG NR.1171/2025 cu modificările și completările ulterioare, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un



aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție incluzând colectarea deșeurilor colectate

Cel mai bun raport calitate – pret

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

20 % (20 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 20 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta tehnica

50 % (50 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ n$ – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ \text{maxim}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

3. Cea mai scurtă distanță de la locul de productie la locul de consum; componenta tehnica;

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru o distanță mai mica de 15 km de la locul de productie la locul de consum se va acorda punctaj maxim, respectiv 30 puncte.
- b) Pentru altă distanță punctajul se calculează astfel:
 $Pdt(n) = (DT15 / DTn) \times \text{punctajul maxim alocat}$, unde:



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SURDUC

Localitatea Surduc, str. Principală, nr. 135, Tel. +40 360405982
Cod fiscal 4291620, e-mail: primaria_surduc@yahoo.ro

Pdt(n) – punctajul acordat distantei n de la locul de producție la locul de consum;
DT n – nivelul n distantei de la locul de producție la locul de consum
DT 15 – distanța mai mică de 15 km de la locul de producție la locul de consum.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate –preț”.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula $P_{total} = P + P_{mp} + P_{dt}$, exprimat cu maxim două zecimale.

Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a prețului oferit, iar oferta câștigătoare va fi declarată cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică și au legătură concretă cu specificul contractului.

Întocmit,

CONSILIER ACHIZITII PUBLICE

Coste Ana Marcela



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SURDUC

Localitatea Surduc, str. Principală, nr. 135, Tel. +40 360405982
Cod fiscal 4291620, e-mail: primaria_surduc@yahoo.ro

Anexa la Caietul de sarcini

MENIURI ORIENTATIVE PENTRU MASA CALDA

1. legume cu piept de pui /carne slaba de porc la gratar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/ carne slaba de porc/vita;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/ carne slaba de porc
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/ carne slaba de porc;
8. orez cu legume și pui / carne slaba de porc/vita la tava;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- 16,5. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume