PRIMARIA U.A.T. COMUNA VULTUREȘTI
Nr.3870 / 13.11.2026

TREANTA MA[redacted]

CAIET DE SARCINI
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:
„ACHIZIȚIE SERVICII CATERING PENTRU 121 ELE[redacted]
COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru şcoli

INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.
Procedura de atribuire este procedura proprie pentru serviciile prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, în temeiul art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 alin. (1), cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din aceeași lege.

Anunțul de publicitate și documentația de atribuire se publică în SEAP, la secțiunea destinată anunțurilor de publicitate pentru servicii din anexa nr. 2, și pe site-ul oficial al Comunei Vulturești.

Ofertele se depun în plic închis la registratura Primăriei Comunei Vulturești, conform fișei de date. Publicitatea procedurii se realizează online în SEAP și pe site-ul oficial al comunei.
In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.
Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de servicii de catering pentru U.A.T. COMUNA VULTUREȘTI, JUDETUL OLT.
Scopul principal al contractului este acordarea unui meniu complet pentru 121 de copii beneficiari ai proiectului. Meniul cuprinde fel principal cu garnitură sau preparat complet, salată/legume potrivit variantei de meniu, fruct ori desert și apă plată de 0,5 l. Prestarea se desfășoară în 25 de luni de activități, pe durata de maximum 36 de luni a contractului.
Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerante obligatorii.
Serviciile de catering pentru scoli ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolva pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.
Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia *"Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile,neconforme si neadecvate"*. In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.
Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita idetificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achizitie, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.
Prețul propunerii financiare se prezintă în lei fără TVA, cu TVA evidențiată distinct potrivit cotelor legale aplicabile. Valoarea estimată inițială este de 582.316,22 lei fără TVA; estimarea la TVA de 11% cuprinde TVA de 64.054,78 lei și un total de 646.371,00 lei cu TVA. Oferta inițială respectă valoarea estimată și plafonul de 16,50 lei cu TVA pentru un meniu complet, pentru cantitatea de 39.174 de porții. Se admit prețuri mai mici. Prețul include toate componentele alimentare, apa, prepararea, ambalarea, ustensilele necesare și transportul.
Serviciile se comandă pentru zilele de distribuție stabilite de beneficiar, pe baza comenzii scrise transmise până la ora 08:30 a zilei de livrare. Calendarul și cantitățile comandate se corelează cu cele 25 de luni de activități și cu limita totală de 39.174 de porții, fără un număr identic obligatoriu de zile de distribuție în fiecare lună.
Pentru elaborarea ofertei se vor avea in vedere atat informatiile precizate in prezentul Caiet desarcini, cat si informatiile precizate in Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integranta a cerintelor Caietului de sarcini.
Oferta si documetele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv 90 de zile.
Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta.
Neindeplinirea criteriilor de calificare in conformitate cu cerințele stabilite de entitatea contractanta conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.
Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.
Operatorii economici pot solicita clarificări cel târziu cu 5 zile înainte de termenul-limită de depunere a ofertelor. Autoritatea contractantă răspunde solicitărilor primite în termen cel târziu cu 3 zile înainte de termenul-limită, potrivit fișei de date și anunțului.

1. Denumirea autorității contractante: Comuna Vulturești, județul Olt.
2. Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii contractante: TREANȚĂ MARIUS FLORIAN – primar; Șerban Florina – responsabil achiziție; celelalte persoane cu funcții de decizie:Treanță Liviu Ionuț, Voiculescu Ionel, Bică Maria, Tănase Ion Florin, Cîrstea Dumitru, Badea Gheorghe, Ilinca Constantin Cristian, Ivan Viorel, Rădulescu D-tru Cristian, Bălașa Ilie Silviu, Poșircă Dumitru, Chirca Ion, Stoica Maria . Lista completă se stabilește și se publică înainte de inițierea procedurii.

3. Date de contact: e-mail primvult@yahoo.com; telefon 0249.469.003; site https://primariavulturesti.ro/.
4. Adresa sediului: Comuna Vulturești, sat Vulturești, Strada Principală nr. 24, județul Olt; cod fiscal: 4491245.
5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare: unitățile de învățământ din Comuna Vulturești, județul Olt, identificate în anexa nr. 1 la prezentul caiet de sarcini. Anexa se completează înainte de publicarea documentației.
6. Procedura de achizitie:
Procedura proprie pentru servicii din anexa nr. 2, conform art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 alin. (1) din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.
Documentația cuprinde fișa de date, prezentul caiet de sarcini, formularele și modelul de contract. Oferta se evaluează potrivit criteriului și factorilor de evaluare publicați.

7. Tip contract: Contract de prestari servicii Anexa II la Legea 98/2016.
8. Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de "achizitia de servicii de catering"
Pentru atribuirea contractului, valoarea estimată inițială este:

Valoare estimată contract	**Număr copii**	**Preț unitar de calcul**	**Cantitate estimată**
Lei fără TVA	persoane	Lei fără TVA	porții
582.316,22	121	14,86486486	39.174

* Preț unitar net de calcul la plafonul inițial: 16,50/1,11 = 14,86486486 lei, exprimat cu opt zecimale. Totalul estimat se calculează fără rotunjirea intermediară a prețului unitar la două zecimale: 582.316,22 lei fără TVA, 64.054,78 lei TVA estimată la 11%, 646.371,00 lei cu TVA. Totalurile se rotunjesc la două zecimale. Ofertantul evidențiază cotele TVA legal aplicabile și respectă plafonul inițial cu TVA.
9. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:
Durata contractului: maximum 36 de luni de la data stabilită prin ordinul de începere, în limita perioadei de implementare și a bugetului proiectului. Prestarea efectivă acoperă 25 de luni de activități, potrivit calendarului aprobat.
Cantitatea totală estimată este de 39.174 de porții pentru 121 de copii, în 25 de luni de activități: anul 1 – 7 luni/84 de zile; anul 2 – 9 luni/108 zile; anul 3 – 9 luni/131 de zile și 91 de porții suplimentare. Fundamentarea cantității: 121 × (84 + 108 + 131) + 91 = 39.174 de porții. Repartizarea efectivă a livrărilor se stabilește prin calendarul aprobat și comenzile beneficiarului, fără depășirea cantității totale; nu se impune un număr identic de zile în fiecare lună.
10. Numărul total estimat este de 39.174 de meniuri complete: 10.164 de porții în anul 1; 13.068 de porții în anul 2; 15.942 de porții în anul 3, inclusiv cele 91 de porții suplimentare. Beneficiarul aprobă repartizarea concretă a livrărilor și transmite comenzile, fără depășirea cantității totale.
Numărul beneficiarilor este de 121 de copii.
Cantitățile efectiv comandate se stabilesc în funcție de beneficiarii prezenți și de calendarul de distribuție, în limita cantității și a valorii contractate. Se plătesc exclusiv serviciile comandate, prestate și recepționate; eventualele modificări și ajustări se realizează în condițiile contractului și ale legii.
11. Ofertele se depun în plic sigilat la registratura Primăriei Comunei Vulturești, sat Vulturești, Strada Principală nr. 24, județul Olt. Termen-limită: data 23.11.2026 ora 12:00 . Deschiderea ofertelor: data 23.11.2026, ora 12.30. Perioada evaluării: 26.11.2026– 02.12.2026.

12.Cerinte tehnice:
Suportul alimentar
Suportul alimentar se acordă în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate", în baza contractului de sprijin nr. 705/08.06.2026. Hrana se prepară în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie ambalată și se transportă cu mijloace autorizate/înregistrate pentru această activitate, cu respectarea condițiilor igienico-sanitare aplicabile.
Daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care exista condiții adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa pot fi monitorizate si controlate
Ofertantul va face dovada că, în fiecare zi de distribuție comandată, hrana provine din unități autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Suportul alimentar respectă Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările ulterioare, privind lista alimentelor nerecomandate și principiile unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.
Acelaşi tip de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutiv.
Pentru asigurarea condiţiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoţite de ustensile sigilate, după caz, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, care permit consumul în condiţii optime de igienă.

13.Legislatia aplicabila

1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare

2. Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare

3.NOTIFICAREA ANAP cu privire la achiziția serviciilor sociale și altor servicii specifice ca urmare a prevederilor legislative adoptate prin O.U.G. nr. 114/2020

4. Ordinul ANAP 1170/2021

5. Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar

6. Ordinul 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 ulterioare.

7. Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare.

8. Regulamentul (UE) nr.l308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor 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/A111997 Brânzeturi cu pasta opărita (caşcaval), cu modificările si completările ulterioare.

9. Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările ulterioare.

10. Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului â European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei

90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/1 0/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE i 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei.

Suportul alimentar se acordă copiilor beneficiari ai proiectului, în zilele de distribuție stabilite și comandate de beneficiar, pe baza evidenței prezenței. Se respectă calendarul celor 25 de luni de activități și cantitatea totală estimată de 39.174 de porții, conform pct. 9 și 10. Calendarul se corelează cu activitățile școlare și cu regulile proiectului.
În cazul suspendării cursurilor cu prezență fizică, beneficiarul stabilește și comunică modalitatea de distribuție permisă de regulile proiectului și de reglementările școlare și sanitare aplicabile, inclusiv Regulamentul-cadru aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 5.726/2024, cu modificările ulterioare.
În situațiile în care distribuția nu se poate realiza în școală, preluarea se organizează de beneficiar prin părinți/reprezentanți legali sau prin elevi, după caz, cu documentarea cantităților predate și a beneficiarilor.
Programul de servire a mesei şi timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.
Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere care a participat, în prealabil, la curăţenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislaţiei în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă şi cele referitoare la supravegherea sănătăţii lucrătorilor.
Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ stabileşte modalitatea prin care se va face prezenţa elevilor/preşcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preşcolarilor prezenţi la cursuri.
Coordonarea programului la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi şi, fără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.
Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare. Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite al Comunei Vulturești, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.

Produsele distribuite respectă Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările ulterioare, privind alimentația sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

Livrarea se realizează în zilele comandate, pentru maximum 121 beneficiari, potrivit cantității zilnice comunicate de beneficiar.
Plata produselor si a serviciilor contractate se efectuează, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativa si cantitativa, întocmite de unitățile de învățământ si aprobate de primarul comunei.
Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic sau personal didactic auxiliar.
Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ consta in diverse tipuri de activități:
recepția produselor și serviciilor, evidența zilnică a livrării meniurilor complete în regim catering, completarea formularelor de raportare periodică etc.

Specificaţii tehnice:

14. Caracteristici generale

Se furnizează un meniu complet alcătuit din fel principal cu garnitură sau preparat complet, salată ori legume potrivit meniului, fruct sau desert și apă plată de 0,5 l.

Componența meniurilor și cerințele nutriționale

Pentru fiecare dintre cele șase meniuri, ofertantul prezintă rețeta, ingredientele, alergenii, gramajele și valorile energetice și nutriționale. Rețetele și aportul energetic se adaptează vârstei beneficiarilor, cu respectarea Legii nr. 123/2008 și a Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările ulterioare. Brioșa și pandișpanul trebuie să aibă un conținut total de zaharuri sub 10 g/100 g produs și să respecte celelalte cerințe aplicabile alimentației copiilor.

Se vor oferta și furniza toate cele șase variante de mai jos. Indicativele P1–P3 și I1–I3 identifică meniurile ciclului aferent săptămânii pare, respectiv impare. Succesiunea livrărilor se stabilește prin calendarul beneficiarului, fără a transforma ciclul de meniuri într-o obligație de trei livrări în fiecare săptămână.

Ciclu	Fel principal și garnitură	Salată sau legume	Desert
P1 Pară Ziua 1	Piept de pui la grătar cu cartofi bastonașe la cuptor	Salată de varză albă	Fruct de sezon: măr, pară sau mandarină; fără portocale
P2 Pară Ziua 2	Mini-pizza de casă cu sos de roșii, pui și mozzarella	Legume incluse în compoziția pizzei	Brioșă simplă de casă
P3 Pară Ziua 3	Pulpă de pui dezosată la cuptor cu cartofi pai la cuptor	Salată de castraveți murați	O banană
I1 Impară Ziua 1	Frigărui din piept de pui cu cartofi wedges la cuptor	Salată de varză roșie	Fruct de sezon: măr sau pară; fără portocale
I2 Impară Ziua 2	Pizza-sandviș pe baghetă integrală cu pui și porumb	Bastonașe de legume	Pandișpan simplu de casă
I3 Impară Ziua 3	Pulpă de pui dezosată la cuptor cu cartofi țărănești	Salată de varză	O banană

La preparatele cu carne și garnitură se asigură minimum 100 g carne de pui dezosată după preparare și minimum 200 g garnitură, cu minimum 350 g în total. Mini-pizza și pizza-sandvișul conțin minimum 100 g carne de pui după preparare în cadrul celor minimum 350 g. Salata/legumele servite separat: minimum 80 g; la mini-pizza, minimum 50 g legume în rețetă, incluse în masa preparatului. Fruct: minimum 100 g parte comestibilă; brioșă/pandișpan: minimum 70 g.

Gramajul felului principal cu garnitură reprezintă masa netă comestibilă după preparare. La mini-pizza și pizza-sandviș se ia masa întregului preparat, inclusiv ingredientele integrate, fără dublă numărare. Apa, salata sau legumele servite separat, fructul/desertul și ambalajele nu intră în gramajul evaluat.

La recepție se verifică masa netă a porțiilor și a componentelor, folosind un cântar adecvat și scăzând masa ambalajului. Gramajele asumate în ofertă se respectă la fiecare livrare;

rezultatele verificărilor se consemnează în documentele de recepție. Nu se compensează o componentă sub minim prin majorarea alteia.

Ofertantul completează anexa de gramaje pentru toate cele șase meniuri și atașează rețetarele. Apa plată de 0,5 l se asigură la fiecare meniu. Nu se livrează același tip de meniu două zile consecutiv. Adaptările necesare pentru regimurile medicale se realizează potrivit prescripției, cu respectarea condițiilor contractului.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate şi evitate.
Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

15.Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

În cazul în care activitățile școlare se desfășoară online, distribuția se poate adapta numai în condițiile proiectului și pe baza deciziei beneficiarului, fără depășirea cantității și a valorii contractate.
Producatorul/distribuitorul pachetului alimentar, participant in cadrul prezentei procedurii de atribuire privind furnizarea acestor produse pentru institutiile scolare trebuie sa fie autorizati sanitar si sanitar veterinar, pentru spatiile de productie si depozitare, inclusiv pentru mijloacele de transport.

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor/porţie, pe următoarele categorii:
a) materie primă;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie.
Materia primă reprezintă minimum 30% din costul total al meniului; aceasta este o cerință minimă, nu un factor suplimentar de evaluare. Defalcarea se prezintă potrivit formularului financiar. Punctajul se acordă exclusiv pentru prețul ofertei, 60%, și gramajul net garantat al felului principal cu garnitură, 40%, potrivit pct. 22.

16. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate
Unitatea de învățământ va tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porții şi numărul de zile de școală, precum şi evidenţa numărului de copii.
Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.
Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor.

17. 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

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

Materiile prime si toate ingredientele sunt depozitate in conditii corespunzatoare, concepute sa previna deteriorarea acestora si sa le protejeze impotriva contaminarii.Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice o declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca toate ingredientele si produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale, in depozite autorizate conform legislatiei in vigoare.

Meniurile vor fi ambalate in caserole biodegradabile. Se va prezenta certificat care sa ateste faptul ca materialul din care sunt fabricate acestea este biodegradabil.

18. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția meniurilor complete se realizează în zilele comandate, între orele 10:00–11:00, pe baza comenzii scrise transmise până la ora 08:30 de către beneficiar. Intervalul de livrare este o cerință de execuție, fără punctaj distinct. Se asigură condițiile de temperatură și siguranță alimentară pe întregul traseu.

Mijlocul de transport, folosit la transportul alimentelor, va fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare;

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar, sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

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.

Personalul implicat în producerea, manipularea și distribuția alimentelor deține documentele de instruire privind noțiunile fundamentale de igienă, potrivit Ordinului nr. 2.209/4.469/2022, cu modificările ulterioare, și fișele de aptitudini pentru activitatea desfășurată, potrivit HG nr. 355/2007, cu modificările și completările ulterioare.

19.Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi de **24 de ore** de la momentul ambalării.

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

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

20. 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 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 trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:
a) denumirea produsului;
b) lista ingredientelor;
c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;
d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
e) cantitatea netă;
f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;
h) 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 energetica Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională 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;
i) menţiune 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 şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.
În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:
a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă

alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
b) pentru cele preparate în regim propriu, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Având în vedere obligativitatea unităţii de învăţământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preşcolarilor şi elevilor, operatorul economic are obligaţia ca fiecare livrare să fie însoţită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

21. Metode de testare şi control

Testarea produselor alimentare se efectuează în laboratoare autorizate pentru analizele solicitate, potrivit legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor aplicabile.

22. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire este: Cel mai bun raport calitate/pret

Prețul ofertei – 60%

Prețul ofertei – maximum 60 de puncte. Pentru cel mai mic preț total fără TVA dintre ofertele admisibile se acordă 60 de puncte. Pentru celelalte oferte: P(n) = (prețul total minim fără TVA dintre ofertele admisibile / prețul total fără TVA al ofertei n) × 60.

Gramajul net garantat al felului principal cu garnitură – 40%

Gramajul – maximum 40 de puncte. G(n) este cel mai mic gramaj net al felului principal cu garnitură garantat de ofertant dintre cele șase meniuri. Fiecare meniu trebuie să atingă minimum 350 g și să respecte minimele pe componente. Formula de calcul este: PG(n) = 40 × [min(G(n), 450) − 350] / 100. 350 g = 0 puncte; 400 g = 20 de puncte; 450 g sau mai mult = 40 de puncte. Ofertele care nu respectă minimele obligatorii nu sunt conforme. Cantitățile efectiv ofertate rămân obligatorii inclusiv peste plafonul punctabil.

Se evaluează masa netă comestibilă, după preparare, a felului principal împreună cu garnitura; pentru mini-pizza și pizza-sandviș se ia masa preparatului complet, inclusiv legumele integrate în rețetă. Nu se adună separat aceeași componentă. Apa, salata sau legumele servite separat, fructul/desertul, ambalajele, tacâmurile, șervețelele, oasele și cojile necomestibile nu se punctează. Gramajele se exprimă în grame/porție și se verifică pe baza anexei semnate, a rețetarelor și, după caz, prin cântărire. Cantitățile efectiv ofertate pentru fiecare meniu devin obligații contractuale.

Punctaj total = P(n) + PG(n), maximum 100 de puncte. Clasamentul se stabilește în ordinea descrescătoare a punctajului total. La egalitate pe primul loc se compară, în ordine, punctajul pentru preț și punctajul pentru gramaj. Dacă egalitatea persistă, se solicită noi propuneri financiare ofertanților aflați la egalitate, fără modificarea propunerilor tehnice; contractul se atribuie celui care oferă prețul cel mai scăzut.

23. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică se va elabora, astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini. În acest

scop propunerea tehnică va conține comentarii și specificații tehnice prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile tehnice respective precum și alte documente solicitate.
Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă și profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.
Propunerea tehnică va corespunde cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini și va fi corelată cu propunerea financiară, sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă în baza art. 137 alin. 3 litera d) din HG nr. 395/2016.
Clarificările și completările propunerii tehnice se solicită și se evaluează în condițiile legii și ale procedurii proprii, fără a permite depunerea unei noi oferte sau modificarea substanțială a ofertei inițiale.
Ofertantul prezintă o declarație pe propria răspundere privind respectarea obligațiilor în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, potrivit art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016, pe întreaga durată a contractului de servicii. Informațiile relevante pot fi obținute de la autoritățile competente.

Pentru verificarea gramajului, ofertantul prezintă anexa de gramaje semnată pentru toate cele șase meniuri, valoarea G(n), rețetarele și defalcarea masei nete a componentelor după preparare. Se indică distinct carnea, garnitura, preparatul complet, salata/legumele, fructul/desertul și apa. Aceeași componentă nu se adună de două ori. Pentru brioșă și pandișpan se prezintă conținutul total de zaharuri în g/100 g. Ofertantul descrie modul de verificare prin cântărire a porțiilor și prezintă organizarea transportului astfel încât să respecte intervalul 10:00–11:00.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE
Ofertantul va prezenta propunerea financiară în corelație cu toate elementele din Caietul de sarcini.
Modul de prezentare a propunerii financiare – se va completa - Formularul de ofertă care va fi însoțit de Centralizatorul de prețuri, unde se va detalia prețul.
Se prezintă toate cele șase meniuri, cu defalcarea prețului componentelor și a costurilor de preparare, ambalare și distribuție. Prețul unitar fără TVA se exprimă cu opt zecimale pentru calcul; valorile totale și TVA se rotunjesc la două zecimale. Nu se rotunjește intermediar prețul unitar la două zecimale pentru verificarea plafonului.
Prețul unitar fără TVA ofertat este ferm în primele 12 luni de la data începerii prestării serviciilor. Începând cu luna a 13-a, prețul se ajustează anual, în ambele sensuri, numai pentru serviciile care urmează a fi prestate, în conformitate cu art. 221 și art. 222^2 alin. (2), (3) și (9) din Legea nr. 98/2016.

Prețul ajustat se determină prin formula $Pn = P0 \times Kn$, unde P0 reprezintă prețul unitar inițial fără TVA, iar Kn reprezintă variația cumulată a indicelui prețurilor de consum – total, publicat de Institutul Național de Statistică. Luna de referință este luna calendaristică anterioară termenului-limită de depunere a ofertelor. Luna finală de calcul este luna care precedă cu două luni data anuală de ajustare. Kn se calculează ca produs al indicilor lunari IPC total, exprimați față de luna precedentă și împărțiți la 100, începând cu luna următoare lunii de referință și până la luna finală inclusiv. Sursa este baza de date/publicația oficială INS privind indicii prețurilor de consum. La fiecare ajustare se utilizează prețul inițial P0, pentru a evita aplicarea repetată a aceleiași variații.

Prima ajustare produce efecte la împlinirea a 12 luni de la începerea prestării; ajustările următoare se aplică la intervale de 12 luni. Calculul și indicii utilizați se consemnează într-

un document însușit de părți, înainte de aplicare. Ajustarea nu are efect retroactiv și nu se aplică serviciilor deja prestate. Prețul unitar ajustat se exprimă cu opt zecimale, iar valoarea serviciilor facturate și TVA se rotunjesc potrivit regulilor fiscale.

Limitele de 16,50 lei cu TVA/pachet și 646.371,00 lei cu TVA reprezintă limitele ofertei inițiale și ale bugetului inițial aferent cantității estimate. Orice majorare rezultată din ajustare se aplică după aprobarea modificării angajamentului legal, asigurarea fondurilor și verificarea încadrării cheltuielilor în condițiile contractului de sprijin. Autoritatea contractantă verifică și documentează aceste condiții înainte de emiterea comenzilor afectate, fără a înlătura obligația legală de ajustare. Eventualele modificări ale cotei TVA se aplică potrivit legii, fără modificarea prin acest mecanism a prețului fără TVA. Majorarea prețului prin ajustare nu majorează automat plafonul bugetar prevăzut în PAAP.
Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți până la data și ora limită de depunere a ofertelor sunt:
Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [doar în cazul unei Asocieri];Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoana, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire [doar în cazul unei Asocieri];
Angajament al Terțului Susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea tehnică și profesională a Ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnică și/sau profesională și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere [dacă este cazul];
Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];
Documente de calificare- Declarații privind neincadrarea in prevederile art. 59 și 60, 164,165 si 167 din Legea 98/2016;
Certificat Cazier Fiscal pentru Companie; valabil.
Certificat Cazier Judiciar pentru Administrator si operator economic valabil.
Certificat Atestare Fiscala – taxe si impozite locale valabil.
Certificat Atestare Fiscala – ANAF valabil
Autorizatie de functionare emisa de catre Primaria unitatii administrativ-teritoriale unde isi are sediul sau punctul de lucru operatorul economic.
Identificarea reprezentantului ofertantului in cadrul procedurii.
Certificat constatator ONRC care sa ateste beneficiarul real.
Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. **Informațiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentării si sa rezulte un cod CAEN corespondent cu obiectul contractului de catering din Certificatul Constatator.**
Propunerea Tehnică;
Propunerea Financiară;
Declarație privind partea/ părțile din PROPUNEREA TEHNICA și FINANCIARA care au caracter confidențial
Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinare și alimentație publică.
Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii a minim 1 mașina autorizata pentru transport alimente; se vor prezenta carti de identitate pentru mașini și autorizații pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei si cursuri de igiena pentru soferul autoutilitarei de transport alimente.

Autorizatie de functionare emisa de catre Primaria unitatii administrativ-teritoriale unde isi are sediul sau punctul de lucru operatorul economic.

NOTA PRIVIND MOSTRA:

În etapa evaluării tehnice, autoritatea contractantă poate solicita mostre ale meniurilor ofertate, în condiții egale pentru ofertanți, însoțite de documentele de calitate și de analize relevante pentru verificarea conformității cu Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările ulterioare. Gramajele se verifică prin cântărirea masei nete comestibile, fără ambalaj, pentru componentele relevante, fără includerea apei, salatei separate ori desertului în gramajul punctat. Data și ora prezentării mostrelor: ....., ora .....
.

Întocmit, SERBAN FLORINA – responsabil achiziție [redacted]

Vizat C.F.P.P.: ILIE MARIA-IULIANA

[redacted]

ANEXA NR. 1 LA CAIETUL DE SARCINI

Lista unităților de învățământ și a adreselor de livrare

Comuna Vulturești, județul Olt – servicii de catering pentru 121 elevi, în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate", contract de sprijin nr. 705/08.06.2026.

Denumirile unităților, adresele exacte și repartizarea beneficiarilor se completează înainte de publicarea documentației. Totalul beneficiarilor nominalizați este de 121.

Nr.	Unitatea de învățământ	Adresa exactă de livrare	Număr elevi
1	Școala Gimnazială cu clasele I-VIII Vulturești	Sat Vulturești, Str Principală, nr 21	85
2	Școala Primară Dienci	Sat Dienci Str Scolii, nr.84	24
3	Grădinița cu Program Normal Vlăngărești	Sat Vlangaresti, Str Parcului, nr.50	12

Total beneficiari: 121 de copii. Se utilizează numai rândurile necesare; lista poate fi extinsă pentru unitățile nominalizate.

Responsabil pentru centralizarea comenzilor și recepție: Ilie Maria Iuliana, Șerban Florina.

Întocmit,
Șerban Florina

Aprobat,
Treanță Marius Florian

ROMANIA COMUNA VULTURESTI-JUDETUL OLT PRIMARIA