

	ROMÂNIA JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

Nr. 4811 din 14.08.2026

APROBAT,
Primar,
BĂDĂCEAN COSMIN IOAN



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea, porționarea, ambalarea, transportul și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolari și elevii Școlii Gimnaziale nr. 1 Marca și ai structurilor arundate, comuna Marca, județul Sălaj – Programul național “Masă sănătoasă”, anul 2026

1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini este parte integrantă a documentației de atribuire și stabilește cerințele minime, obligatorii și verificabile pentru elaborarea ofertei și executarea contractului CPV 55524000-9. Propunerea tehnică va răspunde punctual fiecărei cerințe, în ordinea prezentului document, indicând dovezile aferente.

În temeiul HCL Marca nr. 14/11.05.2026, suportul alimentar este exclusiv o masă caldă în regim catering, ambalată individual, sigilată și livrată la unitățile de învățământ. Nu se achiziționează și nu se acceptă pachet alimentar, sandvici sau altă formă alternativă, inclusiv în săptămâna “Școala altfel”, “Săptămâna verde”, la excursii ori în perioade de suspendare a prezenței fizice. În zilele fără prezență nu se comandă și nu se facturează.

Organizarea procedurii și executarea contractului se realizează în conformitate cu:

- a) Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- b) Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac, cu modificările și completările ulterioare;
- c) HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 98/2016;
- d) HG nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă” în anul 2026;
- e) HG nr. 382/2026 privind repartizarea sumelor pentru finanțarea PNMS în anul 2026;
- f) Ordinul ministrului educației și cercetării nr. 3.194/2026 privind structura anului școlar 2026–2027;
- g) Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, modificat prin Ordinul nr. 1.582/2025, și legislația sanitară/sanitar-veterinară aplicabilă;
- h) HCL Marca nr. 13/29.03.2024 – procedura proprie; HCL Marca nr. 14/11.05.2026 – participarea la PNMS și aprobarea mesei calde;
- i) Regulamentele europene, standardele și reglementările naționale aplicabile siguranței alimentelor, informării consumatorilor și gestionării deșeurilor;
- j) Ofertantul/prestatorul răspunde pentru respectarea tuturor cerințelor legale aplicabile la data depunerii ofertei și pe durata contractului.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului îl constituie prestarea serviciilor de catering pentru maximum 247 beneficiari/zi, exclusiv sub forma unei mese calde, în zilele de curs din perioada 07.09.2026–22.12.2026.

Serviciul include, fără cost suplimentar: aprovizionarea, prepararea în ziua servirii, porționarea, ambalarea individuală, etichetarea, transportul autorizat, livrarea la cele trei locații, predarea probelor, documentele de trasabilitate, colectarea deșeurilor și remedierea neconformităților.

- **Contractul produce efecte de la semnare până la 31.12.2026. Prestarea începe numai după ordinul de începere și încetează cel târziu la 22.12.2026. Achiziția nu include servicii aferente anului 2027.**

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

- Perioada estimată cuprinde 69 zile de curs: 18 zile în septembrie 2026 (07.09–30.09); 16 zile în octombrie 2026 (01.10–23.10, cu excluderea zilei de 05.10 și cu respectarea vacanței de toamnă); 20 de zile în noiembrie 2026 (cu excluderea zilei de 30.11 – Sfântul Andrei); și 15 zile în decembrie 2026 (cu excluderea zilei de 01.12 – Ziua Națională și până la începerea vacanței de iarnă la 23.12.2026). Dacă ordinul de începere este emis ulterior sau cursurile se suspendă, cantitatea și valoarea se reduc corespunzător.

3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Cantitatea maximă este de 17.043 porții: 247 beneficiari × 69 zile. Cantitatea este estimativă și nu constituie obligație de comandă integrală.

Calendarul maxim și distribuția pe locații sunt următoarele. Numărul pe fiecare locație se stabilește prin comanda zilnică; totalul cumulat nu poate depăși 247 porții/zi și 17.043 porții pe contract.

Comanda zilnică va indica porțiile pe locație, categoriile de beneficiari și regimurile speciale, fără nominalizarea pe etichetele exterioare a diagnosticului sau a apartenenței religioase.

Perioada	Zile	Max. porții
07.09–30.09.2026	18	4.446 porții
01.10–23.10.2026, exclusiv 05.10	16	3.952 porții
02.11–30.11.2026, exclusiv 30.11	20	4.940 porții
01.12–22.12.2026, exclusiv 01.12	15	3.705 porții
TOTAL MAXIM	69	17.043 porții

LOCAȚIILE DE LIVRARE:

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Max. porții/zi	Condiții de livrare
1.	ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 MARCA (Primar/gimnazial)	Localitatea Marca, nr. 193, comuna Marca	conform comenzii zilnice	10:50–11:00; numai masă caldă; cumul ≤247/zi
2.	GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL MARCA (Preșcolar)	Localitatea Marca, nr. 320, comuna Marca	conform comenzii zilnice	
3.	GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL LEȘMIR (Preșcolar)	Localitatea Leșmir, nr. 130 comuna Marca	conform comenzii zilnice	10:50–11:00; numai masă caldă; cumul ≤247/zi

Livrarea se realizează obligatoriu la locațiile unităților de învățământ. Servirea în spațiul prestatorului nu este admisă în cadrul prezentului contract. Adresele și persoanele de contact se reconfirmă prin ordinul de începere.

Prețul maxim este de 16,50 lei/porție inclusiv TVA și include toate costurile: materii prime, preparare, ambalare, etichetare, transport, distribuție, probe, deșeuri, cheltuieli indirecte și profit.

✓ **Important:**

- La fiecare locație, pentru fiecare preparat distinct și lot livrat, prestatorul predă zilnic o probă reprezentativă, în recipient curat, sigilat și etichetat cu data, ora, meniul, lotul și locația. Probele se păstrează 48 de ore la aproximativ +4°C, în condițiile legii, iar predarea se consemnează.

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

- **Minimum 40% din prețul unitar fără TVA va reprezenta costul materiilor prime alimentare utilizate efectiv în rețete. Ponderea oferată este obligație contractuală și se verifică lunar; sub 40% oferta este neconformă.**

1. Specificații tehnice

Se respectă integral anexele tehnice la HG nr. 1.171/2025, Ordinul nr. 541/2025 astfel cum a fost modificat, regulile de igienă și siguranță alimentară și cerințele suplimentare de mai jos.

4.1. Normele minime obligatorii

- 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz servită preșcolarilor de la grupele cu program prelungit din cadrul Grădiniței Marca nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale (de exemplu, supă cu găluști sau tăiței nu va fi urmată de o friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- Mâncarea se prepară în dimineața zilei servirii. Este interzisă livrarea preparatelor gătite în ziua anterioară, recongelate sau reîncălzite necontrolat. Prestatorul documentează orele de preparare, porționare, expediere și recepție.
- Prestatorul predă probele conform secțiunii cantități; unitatea de învățământ asigură păstrarea acestora 48 de ore și evidența frigiderului, potrivit responsabilităților legale.

4.2. SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

4.2.1. Caracteristici generale

Se furnizează exclusiv:

- - masă caldă în regim catering, preparată, porționată, ambalată individual, sigilată și etichetată, conform meniului aprobat;
- - pentru beneficiarii cu restricții medicale sau religioase comunicate în scris, o masă caldă adaptată, echivalentă nutrițional și cantitativ, la același preț, ambalată și marcată distinct, cu protejarea datelor personale.
- DESERT: se admite exclusiv fruct proaspăt, întreg sau porționat igienic, corespunzător sezonului și vârstei. Atât la ofertare, cât și pe durata executării contractului sunt interzise dulciurile concentrate și produsele cu zahăr adăugat: prăjituri, fursecuri, napolitane, biscuiți, croissante, rulade, batoane, produse de patiserie, creme, bomboane, ciocolată, băuturi îndulcite, nectar, compot îndulcit și deserturi preambalate. Includerea unui asemenea produs într-un meniu ofertat determină neconformitatea propunerii tehnice; livrarea lui constituie neconformitate majoră, permite refuzul porțiilor și emiterea unei notificări scrise.

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

Masa este livrată zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și este servită fără întârziere. Până la servire se mențin condițiile de temperatură și igienă documentate.

În zilele în care beneficiarii nu participă fizic la activitățile didactice ori cursurile sunt suspendate, nu se livrează și nu se facturează. Contractul nu permite înlocuirea mesei calde cu pachet alimentar.

Ofertantul va prezenta defalcarea prețului unitar, fără TVA, cel puțin pe următoarele categorii:

- a) materii prime alimentare; b) preparare; c) distribuție și celelalte costuri, inclusiv ambalare, transport, deșeuri, cheltuieli indirecte și profit. Suma ponderilor va fi 100%.

4.2.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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.

Lunar se reconciliază comenzile, avizele, recepțiile și facturile pe fiecare locație. Documentele de trasabilitate, calitate, temperatură și cost al materiilor prime se păstrează și se prezintă organelor competente și autorității contractante, în termenele legale.

4.2.3. 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 beneficiarii cu diabet, boală celiacă, intoleranțe, alergii sau alte restricții medicale, precum și pentru restricții religioase comunicate în condițiile HCL nr. 14/11.05.2026, se asigură meniu adaptat. Prestatorul pune în aplicare regimul în maximum 48 de ore de la comunicare sau de la prima zi de prestare, dacă situația este cunoscută anterior.

4.2.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul de consum este ziua producerii. Preparatele se consumă în intervalul de siguranță stabilit prin procedurile HACCP și nu mai târziu de limita comunicată prin documentul de însoțire.

- La recepție, preparatele calde vor avea minimum +60°C. Elementele care se livrează refrigerate vor avea maximum +8°C sau limita mai strictă impusă de legislație/producător.
- Temperatura se măsoară și se consemnează la plecarea din unitatea de preparare și la fiecare locație, cu echipament verificat. Lipsa consemnării ori temperatura neconformă permite refuzul porțiilor.

Dacă servirea nu are loc imediat, unitatea de învățământ păstrează hrana în condițiile indicate, fără întreruperea lanțului termic și fără depășirea termenului de consum. Prestatorul răspunde pentru condițiile până la recepție.

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.

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

4.2.5. Condiții pentru transport și distribuție

Transportul se efectuează numai cu mijloace autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în containere izoterme curate, igienizate și separate de orice produse incompatibile. Traseul și timpii vor permite respectarea intervalului 10:50–11:00 la toate locațiile.

4.2.6. 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.

4.2.7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

4.2.8. Ambalare, etichetare, marcare

Fiecare porție și documentul de însoțire vor conține vizibil sintagma “PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”. Eticheta va fi lizibilă, rezistentă și aplicată fără a compromite sigiliul.

Pentru fiecare porție se indică cel puțin: denumirea meniului, ingredientele, alergenii evidențiați, gramajul, data și ora preparării, data/ora-limită de consum, condițiile de păstrare, lotul, unitatea producătoare și mențiunea “PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

- Documentul de livrare va identifica data, locația, meniul, lotul, numărul porțiilor comandate/livrate, regimurile speciale prin cod confidențial, orele și temperaturile de plecare/recepție, precum și probele predate.
- Meniul aprobat se afișează la loc vizibil și cuprinde denumirea preparatelor, ingredientele, alergenii, gramajele și valorile nutriționale. Orice modificare necesită aprobarea scrisă prealabilă, în condițiile secțiunii privind meniurile.

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

- a) **denumirea exactă a preparatului/meniului;**
- 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 și ora preparării, precum și data/ora-limită de consum;**
- 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	

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

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.

4.2.8. 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 programului sunt supuse controalelor oficiale realizate de autoritățile competente, potrivit Regulamentului (UE) 2017/625 privind controalele oficiale și celelalte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, precum și potrivit legislației sanitare și sanitar-veterinare naționale aplicabile, cu modificările ulterioare.

4.2.9. VARIANTE ORIENTATIVE ȘI REGULI OBLIGATORII PENTRU MASA CALDĂ

Achiziția privește exclusiv masa caldă. Variantele de mai jos sunt orientative; ofertantul răspunde pentru conformitatea nutrițională, gramaje, alergeni și avizarea ciclului de meniuri.

- Reguli de varietate obligatorii pentru ciclul de minimum 15 zile de servire, corespunzător unor trei săptămâni consecutive. Toate cele 15 meniuri zilnice trebuie să fie distincte:
 - a) același fel principal nu se repetă în cadrul ciclului de 15 zile;
 - b) aceeași sursă principală de proteină nu se oferă în două zile consecutive;
 - c) aceeași garnitură de bază nu se oferă în două zile consecutive;
 - d) meniurile vor alterna carne slabă de pui/curcan, pește, carne slabă de porc/vită, ouă/lactate și surse vegetale, în limitele recomandărilor aplicabile;
 - e) se includ legume și/sau salate adecvate preparatului, iar desertul este exclusiv fruct proaspăt.

INTERDICȚII OBLIGATORII:

- Este interzis orice pachet alimentar și orice substituie a mesei calde cu sandvici, produse de panificație/patiserie sau produse preambalate.

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

– Sunt interzise dulciurile concentrate, produsele cu zahăr adăugat și băuturile îndulcite. Încălcarea interdicției constituie neconformitate majoră și permite refuzul livrării.

- Variantele orientative de masă caldă se compun dintr-un preparat adecvat grupei de vârstă și fruct proaspăt; pentru grupele cu program prelungit se respectă structura mesei stabilită de normele aplicabile și comanda școlii.

CIORBE PROPUSE PENTRU GRADINITA

- Ciorbă de legume;
- Supă de pui cu legume;
- Ciorbă de cartofi
- Supă de taitei
- Ciorba de fasole boabe
- Ciorba de varza
- Ciorba de fasole verde
- Ciorba rădăuțeană de pui
- Ciorbă de perișoare
- Ciorbă țărănească de vită

FELUL 2

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- Pulpă de pui cu paste fainoase,
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;

NOTA:

- Ofertantul prezintă minimum 15 fișe de meniu zilnic distincte pentru trei săptămâni consecutive, fiecare cu rețetă, cantități brute și nete/porție, gramaj final, ingrediente, alergeni, valori nutriționale și costul materiilor prime. Ciclul de 15 zile este cerință minimă atât pentru oferta tehnică, cât și pentru executarea contractului și nu poate fi redus după atribuire. Ciclul se avizează de medic specialist/primar în diabet zaharat, nutriție și boli metabolice ori de dietetician autorizat cu drept de liberă practică.
- Prestatorul transmite în scris școlii, spre avizare, meniul complet al săptămânii următoare până miercuri, ora 12:00. Meniul va indica pentru fiecare zi preparatul, ingredientele, alergenii, gramajele, valorile nutriționale și regimurile speciale. Școala transmite observațiile până joi, ora 12:00, iar prestatorul transmite forma finală, avizată de specialist și asumată, până vineri, ora 10:00. Comunicările și forma finală se arhivează la dosarul contractului. Dacă școala nu comunică observații în termen,

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

meniul transmis se consideră acceptat administrativ numai dacă reproduce ciclul de 15 zile avizat de specialist și respectă integral caietul de sarcini. Dacă termenul cade într-o zi nelucrătoare, se aplică ziua lucrătoare anterioară.

- Meniul săptămânal avizat/acceptat este obligatoriu și nu poate fi schimbat în ziua livrării din considerente de preț, stoc sau conveniență. Orice modificare este permisă numai pentru motive obiective, comunicate înainte de livrare și dovedite, cu aprobarea scrisă a școlii, menținerea avizului de specialitate și utilizarea unui preparat echivalent sau superior nutrițional, fără reducerea gramajului, ponderii materiei prime ori varietății. Livrarea unui meniu neaprobat constituie neconformitate de calitate.
- În fiecare zi se oferă fruct proaspăt; nu se acceptă înlocuirea cu dulciuri, sucuri, nectar, compot îndulcit, batoane, biscuiți, produse de patiserie ori deserturi preambalate.
- Prestatorul poartă răspunderea integrală pentru calitatea, siguranța, conformitatea și trasabilitatea preparatelor, materiilor prime, ambalajelor și activității personalului/subcontractanților.
- Fișele de meniu respectă aportul energetic și nutrițional prevăzut de normele aplicabile fiecărei grupe de vârstă; nu se utilizează un prag unic în locul cerințelor diferențiate ale legislației.

La elaborarea meniurilor se respectă Ordinul nr. 541/2025, astfel cum a fost modificat prin Ordinul nr. 1.582/2025, precum și HG nr. 1.171/2025 și celelalte norme aplicabile.

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

- lipide (grasimi);
- glucide (fructe, legume, etc);
- proteine (carne, branza, lapte, oua 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.

4.2.10. DISTRIBUȚIE, COMANDĂ, RECEPȚIE ȘI REMEDIERE

Prepararea, manipularea, transportul și distribuirea se realizează numai de personal instruit în noțiuni fundamentale de igienă, apt medical și echipat corespunzător, cu documente valabile pe întreaga durată a contractului.

Școala comunică zilnic, până la ora 08:30, numărul de porții pe locații și regimuri speciale. Prestatorul confirmă primirea. În lipsa unei confirmări, persoanele desemnate verifică telefonic, iar rezultatul se consemnează.

- Porțiile se livrează individual, în recipiente alimentare sigilate, compartimentate, rezistente, etanșe și adecvate temperaturii. Preparatele se separă pe compartimente pentru păstrarea formei și consistenței. Ambalajele deteriorate, murdare, nesigilate sau improprii determină refuzul porției.

4.2.11. Recepția zilnică

La fiecare locație se verifică: concordanța cu comanda și meniul aprobat; numărul porțiilor; integritatea și etichetarea; gramajul prin sondaj; temperatura; aspectul, mirosul și consistența; alergenii; documentele de trasabilitate; probele alimentare. Rezultatul se consemnează în fișa de recepție.

Porțiile lipsă ori cu neconformități remediabile se înlocuiesc în maximum 45 de minute de la notificare și înainte de încheierea servirii. Porțiile refuzate justificat, neînlocuite în termen sau livrate după ce remedierea nu mai este utilă nu se recepționează și nu se facturează.

Neconformități critice – risc pentru sănătate, temperatură periculoasă, alergeni nedeclarați, lipsa trasabilității, alterare ori pierderea autorizațiilor – determină refuzul lotului afectat, notificarea imediată a autorității și aplicarea măsurilor contractuale/legale.

4.2.12. CONTROLUL CALITĂȚII, NOTIFICĂRI SCRISE ȘI REZILIERE

Constituie neconformitate de calitate orice abatere de la meniul săptămânal avizat/acceptat, rețetele și gramajele oferite, cerințele de prospețime, aspect, gust, miros și consistență, temperaturile impuse, condițiile de igienă, ambalare și etichetare, regimul alergenilor și al meniurilor speciale, trasabilitate, termenul de livrare, ponderea materiei prime ori interdicția dulciurilor și a celorlalte produse interzise. Lista este exemplificativă; se aplică toate cerințele documentației și ale ofertei câștigătoare.

Neconformitatea se consemnează de persoanele desemnate de școală și/sau achizitor în fișa de recepție ori într-un proces-verbal, cu indicarea datei, locației, meniului, lotului, cerinței încălcate și a măsurii dispuse. Constatarea poate fi susținută prin fotografii, măsurători de temperatură și gramaj, etichete, documente de trasabilitate, probe alimentare, declarații ale persoanelor prezente ori rezultate de laborator. Refuzul reprezentantului prestatorului de a semna nu lipsește documentul de efecte dacă refuzul este menționat și constatarea este susținută de probe. Achizitorul poate solicita analize unui laborator autorizat; dacă neconformitatea se confirmă, costul analizelor este suportat de prestator.

Pentru fiecare eveniment distinct de neconformitate imputabil prestatorului, achizitorul transmite o notificare scrisă la adresa de corespondență și/sau e-mailul contractual. Notificarea descrie faptele, probele, cerința încălcată și consecințele. Prestatorul poate transmite un punct de vedere documentat în maximum o zi lucrătoare, fără ca aceasta să suspende refuzul porțiilor, înlocuirea în 45 de minute, măsurile de siguranță ori obligația de continuitate. După prima și a doua notificare, prestatorul prezintă în același termen un plan de măsuri corective și preventive, a cărui acceptare nu înlătură răspunderea pentru neconformitatea constatată.

La acumularea, pe durata contractului, a trei notificări scrise referitoare la trei evenimente distincte de neconformitate a calității, produse în zile și/sau loturi diferite, documentate și imputabile prestatorului, achizitorul are dreptul, fără a fi obligat, să declare rezilierea unilaterală a contractului pentru neexecutare culpabilă, printr-o notificare distinctă, fără intervenția instanței și fără plata unor despăgubiri sau a beneficiului nerealizat către prestator. Mai multe deficiențe aferente aceleiași livrări se consemnează într-o singură notificare pentru calculul pragului. Rezilierea nu înlătură dreptul achizitorului de a refuza plata porțiilor neconforme, de a recupera prejudiciile dovedite și de a aplica celelalte remedii prevăzute de contract și de lege. Această clauză are caracter de condiție contractuală esențială și va fi preluată identic în contract.

Neconformitățile critice care pot pune în pericol sănătatea beneficiarilor, pierderea/suspendarea autorizațiilor, utilizarea unor unități sau mijloace de transport neautorizate, falsificarea documentelor de trasabilitate ori nedeclararea alergenilor permit refuzul imediat al lotului, suspendarea livrărilor și sesizarea autorităților competente. În funcție de gravitate și de imposibilitatea continuării în siguranță, achizitorul poate aplica remediile legale și contractuale, inclusiv rezilierea, fără a fi necesară atingerea pragului de trei notificări.

4.2.13. Trasabilitate și verificarea ponderii materiei prime

Prestatorul asigură trasabilitatea de la furnizor și lotul materiei prime până la meniul și locația livrării. La solicitare, documentele aferente unui incident critic se transmit în maximum 2 ore; celelalte documente, în termenul stabilit prin solicitare.

Lunar, prestatorul prezintă centralizatorul materiilor prime utilizate, facturi/avize relevante, fișe de magazie și rețete/calculare care permit verificarea ponderii oferite. Costul materiei prime nu include salarii, utilități, preparare, ambalaje, transport, cheltuieli indirecte sau profit.

Prestatorul va menține pe întreaga durată a contractului un plan de continuitate și intervenție care să acopere cel puțin: defectarea echipamentelor, indisponibilitatea unui mijloc de transport sau a personalului, întreruperea utilităților, contaminarea/suspiciunea de contaminare și retragerea produselor. Resursele și soluțiile alternative trebuie să fie legal autorizate, apte pentru volumul contractului și disponibile fără

	R O M Â N I A JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

majorarea prețului. Orice incident care poate afecta livrarea ori siguranța alimentară se comunică achizitorului și școlii imediat, dar nu mai târziu de 30 de minute de la constatare, împreună cu măsurile adoptate.

2. Modul de prezentare a propunerii tehnice

- 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 INSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;
- 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.
- Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:
 - dovada înregistrării/autorizării sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor a unității de preparare a mesei calde;
 - dovada înregistrării/autorizării sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor a unităților și spațiilor efectiv utilizate;
 - documentele valabile pentru mijloacele de transport propuse și dovada dreptului de folosință;
 - documentele personalului privind instruirea în igienă și aptitudinea medicală; planul de transport; procedurile privind temperaturile, alergenii, trasabilitatea, probele, retragerea produselor, controlul calității și remedierea în 45 de minute; planul de continuitate și intervenție;
- 15 fișe de meniu zilnic pentru trei săptămâni consecutive, completate în Formularul nr. 11 și avizate de specialistul indicat în prezentul caiet de sarcini.

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 va conține un tabel de corespondență, cerință cu cerință, cu descrierea modului concret de îndeplinire și trimiterea la documentele/paginile justificative. Ofertele care nu îndeplinesc o cerință minimă sunt neconforme, cu respectarea regulilor legale privind clarificările.

În situația în care se constată că 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 consideră că 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.

3. Modul de prezentare a propunerii financiare

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

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta – Formular nr. 12, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 13 și Defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 14.

Propunerea financiară va indica prețul unitar și total fără TVA, cota și valoarea TVA și totalul inclusiv TVA, cu două zecimale. Prețul total se calculează pentru 17.043 porții.

Prețul unitar maxim este 16,50 lei inclusiv TVA. Valoarea maximă este 253.341,89 lei fără TVA, TVA 27.867,61 lei și 281.209,50 lei inclusiv TVA. Depășirea determină respingerea ca inacceptabilă, în condițiile legii.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini **incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.**

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 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.

Prețul unitar este ferm. Valoarea lunară se calculează prin înmulțirea prețului unitar cu porțiile efectiv comandate, livrate și acceptate. Cantitatea maximă nu este garantată; reducerea pentru absențe/suspendări nu dă dreptul la despăgubiri.

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.

4. CRITERIUL DE ATRIBUIRE ȘI METODA COMPLETĂ DE EVALUARE

Criteriul este “cel mai bun raport calitate–preț”, maximum 100 puncte. Evaluarea se aplică numai ofertelor declarate admisibile după verificarea calificării și conformității tehnice și financiare.

Factorul 1 – Prețul total al ofertei, fără TVA: maximum 40 puncte.

$$P_{\text{preț}}(n) = (P_{\text{min}}/P_n) \times 40.$$

P_{min} = cel mai mic preț total fără TVA dintre ofertele admisibile; P_n = prețul total fără TVA al ofertei evaluate. Oferta cu P_{min} primește 40 puncte.

Factorul 2 – Ponderea materiei prime în prețul unitar fără TVA: maximum 60 puncte.

Nivelul minim acceptat al ponderii materiei prime în prețul total/porție este de 40%. O ofertă cu o pondere sub 40% este neconformă. Ponderea ofertată este angajantă pe întreaga durată a contractului, va fi exprimată cu maximum două zecimale și va fi susținută prin defalcarea prețului unitar.

Pentru cea mai mare pondere admisibilă ofertată se acordă 60 de puncte. Pentru celelalte oferte cu o pondere mai mare de 40%, punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{mp}}(n) = [(MP_n - 40) / (MP_{\text{max}} - 40)] \times 60$$

unde MP_n este ponderea ofertată evaluată, iar MP_{max} este cea mai mare pondere admisibilă ofertată. Pentru o pondere de exact 40% se acordă 0 puncte. Dacă toate ofertele admisibile indică exact 40%, tuturor li se acordă 0 puncte la acest factor. Autoritatea contractantă va verifica, pe parcursul executării, respectarea ponderii asumate, pe baza documentelor justificative prevăzute în contract.

Punctajul total se calculează astfel: $P_{\text{total}} = P_{\text{preț}} + P_{\text{mp}}$. Oferta câștigătoare este oferta admisibilă cu cel mai mare punctaj total.

1. Dacă toate ofertele admisibile au $MP_n = 40\%$, tuturor li se acordă 0 puncte la factorul 2; nu se efectuează împărțirea la zero.

Ponderea se justifică prin Formularul nr. 14, rețete/fișe de meniu și calculul costului materiilor prime. Comisia poate solicita documente suport, fără permiterea modificării ponderii ofertate.

Punctaj total: $P_{\text{total}}(n) = P_{\text{preț}}(n) + P_{\text{mp}}(n)$. Maximum 100 puncte.

	ROMÂNIA JUDEȚUL SĂLAJ PRIMĂRIA COMUNEI MARCA Loc. Marca, nr.137 Tel.0260/679663, e-mail: primariamarca@yahoo.com	
--	--	--

Rotunjire: se păstrează precizia internă a calculului, iar punctajul fiecărui factor și totalul se rotunjesc aritmetic la două zecimale. Procentele ofertate se exprimă cu maximum două zecimale.

Clasament: ofertele se ordonează descrescător după Ptotal. Oferta admisibilă cu cel mai mare punctaj se clasează pe locul I.

2. Departajare: la Ptotal egal se preferă oferta cu Pmp mai mare; dacă egalitatea persistă, oferta cu preț total fără TVA mai mic.

Dacă egalitatea persistă pe locul I inclusiv după aplicarea regulilor de mai sus, autoritatea solicită numai ofertanților aflați la egalitate o nouă propunere de preț, fără modificarea soluției tehnice ori a MPn; prețul reofertat nu poate depăși prețul inițial.

După reofertare, formulele se aplică din nou ofertelor admisibile, iar clasamentul se reface și se consemnează în raportul procedurii.

EXEMPLU DE CALCUL (pur ilustrativ):

Oferta A: 240.000 lei, MP 50%; Oferta B: 230.000 lei, MP 45%; Oferta C: 250.000 lei, MP 40%. Toate valorile sunt fără TVA, iar ofertele sunt presupuse admisibile.

Pmin = 230.000 lei. Ppreț(A)=38,33; Ppreț(B)=40,00; Ppreț(C)=36,80.

MPmax = 50%. Pmp(A)=60,00; Pmp(B)=30,00; Pmp(C)=0,00.

Ptotal(A)=98,33; Ptotal(B)=70,00; Ptotal(C)=36,80. Clasamentul rezultat: A – locul I, B – locul II, C – locul III.

Ponderea ofertată de câștigător devine obligație contractuală minimă și se verifică lunar. Scăderea sub nivelul ofertat atrage măsurile contractuale, fără a putea coborî în niciun caz sub 40%.

Comisia verifică plauzibilitatea defalcării, corelarea dintre formularele 13–14, rețete și propunerea financiară. Clarificările nu pot conduce la schimbarea prețului, a ponderii sau a propunerii tehnice, cu excepția situației de reofertare pentru departajare prevăzute expres.

Factorii au legătură directă cu obiectul: prețul măsoară eficiența, iar ponderea materiilor prime măsoară resursa alimentară efectiv alocată porției.

Orice ofertă care depășește plafonul financiar, propune pachet alimentar, include dulciuri interzise sau nu respectă ciclul minim de 15 meniuri este respinsă potrivit naturii neconformității și regulilor aplicabile.

Documentele de evaluare vor consemna valorile introduse în formule, rezultatele nerotunjite, punctajele rotunjite, verificările și motivarea clasamentului.

Metoda se aplică identic tuturor ofertelor admisibile.

Nu se acordă punctaj pentru simple declarații de intenție neînsoțite de defalcarea și justificarea cerute.

În caz de discrepanță între procentul declarat și cel rezultat matematic, comisia solicită clarificări; nu este permisă majorarea ulterioară a procentului ofertat.

5. Alte informații:

Dacă activitățile didactice cu prezență fizică se suspendă ori nu există beneficiari prezenți, livrarea se suspendă la notificarea achizitorului; nu se facturează și nu se datorează despăgubiri pentru porțiile necomandate.

Suspendarea nu permite furnizarea de pachete alimentare și nu prelungește automat contractul dincolo de 31.12.2026. Reluarea se face numai la notificarea scrisă a achizitorului, în limita perioadei și valorii contractului.

Întocmit,
CONSILIER ASISTENT
PURCAR PAUL

