

Aprobat
Primar Dănilă Ioan Sorin

Sorin-Ioan Danila
Danila

Digitally signed by
Sorin-Ioan Danila
Date: 2026.02.27
12:32:27 +02'00'

Nr înregistrare anunt nr. 678 din 26.02.2026

Tip anunt: Procedura proprie (Serviciile incluse pe Anexa 2 la LEGEA nr. 98/2016 privind achizițiile publice)

Tip contract: Servicii de catering

Denumirea achizitiei: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde (felul I, fel II, corn (produs de panificație) și desert/fruct) pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Descrierea proiectului:

Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu a fost selectată ca invatamant pilot pentru acordarea unui suport alimentar pentru elevii acestei școli (număr estimativ lunar de 278 elevi).

În acest sens, Comuna Apateu, în calitate de autoritate contractantă, dorește să achiziționeze servicii de catering, pentru un numar de 310 elevi, sub formă de masă caldă, compusă din felul I, fel II, corn (produs de panificație) și desert/fruct).

	Beneficiar- alocatie 14,865 Lei fără TVA 16,5 lei (cu TVA inclus de 11 %) pe zi pentru un copil
--	---

Valoare estimate totală a contractului: 614.325.90 Lei fara TVA

Plata serviciilor va începe după aprobarea bugetului aferent anului 2026 la nivelul comunei Apateu.

Sursă de finanțare: bugetul de stat.

Condiții contract: Prestatorul se obliga sa presteze serviciile de catering la standardele și/sau performantele prevazute de legislația în domeniu, conform caietului de sarcini.

Durata contractului: până la 31.12.2026

Conținutul ofertei: Conform caietului de sarcini

Termen limita primire oferte: 06.03.2026, ora 14:00. Ofertele depuse după ora 14:00 nu vor fi luate în considerare.

Oferta se va depune la sediul Primăriei comunei Apateu, cu sediul în Loc. Apateu, Jud Arad, judet Arad, tel/fax. + 40 0257 /327301, în plic sigilat, cu adresa de înaintare.

Oferta câștigătoare va fi încarcata în SEAP cu denumirea și cod cpv indicat și se va notifica și autoritatea contractanta cu privire la postarea ofertei în SEAP.

Întocmit
Valea Florin



**COMUNA APATEU
JUDEȚUL ARAD**

Nr.676/26.02.2026

**APROBAT,
Primar,
Dănilă Ioan Sorin**
**Sorin-
Ioan
Danila**

Digitally signed
by Sorin-Ioan
Danila
Date: 2026.02.27
12:33:51 +02'00'

CAIET DE SARCINI
Pentru atribuirea contractului de achiziție publică de
Servicii de catering

Programul național MASĂ SĂNĂTOASĂ
Școala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu

**Procedura proprie(Serviciile incluse pe Anexa 2 la LEGEA nr. 98/2016 privind
achizițiile publice)**

CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

1. Introducere

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, UAT Apateu îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul contractului.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării vor fi folosiți termenii de Autoritatea contractantă și ofertant/ contractant.

Se menționează că, în cadrul documentației de atribuire, acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, se va citi «sau echivalent», astfel încât specificațiile tehnice incluse în proiectul tehnic nu vor determina condiții discriminatorii pentru ofertanți.

Cerințele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii de catering conform următoarelor prevederi:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârea de Guvern 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, cu modificările și completările ulterioare
- Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.
- Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- ORDIN nr.3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă" și numărul de beneficiari în 2026
- Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

1.1. Continutul prezentului caiet de sarcini

Prezentul Caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru acordarea de masă caldă în regim de catering preșcolară și elevilor **Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu** prin Programul național „Masă sănătoasă” pe perioada desfășurării cursurilor școlare respectiv până în iunie 2026, precum și pe perioada anului școlar 2026-2027, respectiv septembrie - decembrie 2026.

2. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Pentru o informare clară și corectă a participanților la aceasta procedură, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării Contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol, Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

Scopul **Programul Național MASĂ SĂNĂTOASĂ (PNMS)** constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea

echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Având în vedere situația identificată la nivelul sistemului educațional preuniversitar în care un număr tot mai mare de elevi se afla în risc de abandon școlar sau frecventarea școlilor fiind direct influențată de condițiile socio-economice (familii care nu pot susține școlarizarea) și geografice defavorabile (distanțe mari/ trasee dificile de la domiciliu la unitatea de învățământ, lipsa mesei de prânz), neputând, astfel, participa la activitățile curriculare, condiții care impun implementarea unor măsuri de sprijin, inclusiv continuarea eforturilor pentru îndeplinirea obiectivelor de țară asumate în calitate de stat membru al Uniunii Europene și anume diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii .

Obiectivul general la care contribuie realizarea serviciilor ce formează obiectul achiziției este dat de realizarea unui interes public constând în acordarea cu titlu gratuit, a unui suport alimentar sub formă de masă caldă preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu, creându-se astfel motivație pentru studiu respectiv reducerea abandonului școlar.

Informații despre Autoritatea Contractantă

COMUNA APATEU

Cod de identificare fiscală: 3519372; Adresa: Strada: Principala, nr. 364; Localitate: Apateu; Cod Postal: 317010; Tara: Romania;
NUTS: RO421 Arad; Adresa de e-mail: marius_cst@yahoo.com;
Nr de telefon: +40 720808722; Fax: +40 257327301;
Persoana de contact: MARIUS IONEL COSTEA

3. Obiectul contractului

Obiectul contractului îl constituie acordarea de masă caldă în regim de catering preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu prin Programul național „Masă sănătoasă”, pe baza comenzilor date de unitatea de învățământ, la sediul beneficiarului.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu în conformitate cu Hotărârea de Guvern nr.1171/2025, privind instituirea Programului național „Masă Sănătoasă” pentru anul 2026.

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată.

În acest sens, autoritatea contractantă a ales asigurarea unei mese calde în regim catering pentru elevii care frecventează cursurile școlare.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolarii și elevii sunt cele conforme cu Anexa nr.2 din Hotărârea de Guvern nr.1171/2025.

4. Durata contractului

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia de ambele părți respectiv până la ultima zi de curs școlar aferentă anului 2026; în perioada desfășurării activității didactice și orelor de curs operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

5. Consideratii Generale. Descrierea serviciului de catering

5.1. Obiectivul general

Obiectivul programului PNMS (Programul National Masa Sanatoasă), constă în sprijinirea la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului

socio- emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

5.2. Descrierea activității prestatorului de servicii

5.2.1. Activități generale

- Pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante;
- Porțiile de mâncare vor fi distribuite de către ofertant în fiecare sală de clasă, conform graficului comunicat de către unitatea de învățământ;
- Zilnic, de Luni până Vineri, cu excepția vacanțelor sau a altor zile declarate zile nelucrătoare se va servi o masă caldă beneficiarilor prezenți la cursurile didactice.
- Meniul orientativ este prezentat în Anexa 2 la caietul de sarcini.

5.2.2. Activități specifice. Obligațiile prestatorului

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris ca obiect de activitate autorizat servicii de catering;
- Se va furniza o masă caldă: preparată (felul I, fel II, corn sau produs de panificație și desert/fruct) conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în Anexa 2 la H.G. 1171/2025;
- Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor cu cel mult 10 minute înainte de ora stabilită, deoarece unitatea de învățământ nu dispune de spații speciale de depozitare.
- Livrarea mesei calde se va face la locația indicată de către beneficiar, respectiv la sediul Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu.
- **Fel I, Fel II + Pâine/corn + Desert/Fruct** - porțiile preparate de către ofertant vor avea un gramaj minim vor respecta următoarele cerințe:
 - Felul I (Ciorbă/Supă): Minimum 200 - 250 ml.
 - Felul II (Mâncare gătită): Minimum 150 - 200 g.
 - Garnitură/Salată: Minimum 50 - 100 g.
 - Pâine/corn: Minimum 40 - 60 g.
 - Desert/Fruct: Minimum 100 - 150 g (fruct proaspăt sau desert cu conținut scăzut de zahăr)

6. Evidența cantităților maxime solicitate, distribuite și consumate

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se va transmite zilnic și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă, pe baza registrului de prezență zilnică al beneficiarilor. Nota de comandă se va transmite prin email și/sau telefonic. Unitatea 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, 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 prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Suportul alimentar (Masă caldă) va fi livrat pentru un număr de maxim 278 de elevi. Numărul 278 masă caldă, este numărul maxim pe zi, în situația în care intervin schimbări în

numărul maxim al preșcolarilor/elevilor, Școala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real al elevilor prezenți în unitatea școlară.

Numărul de elevi se comunică prestatorului în fiecare dimineață între orele 8:00-09:00 de către un reprezentant al școlii.

Suportul alimentară constă în felul I, fel II, corn (produs de panificație) și desert/fruct. Suportul alimentară nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Pentru o săptămână cu zile școlare necesarul este:

278 elevi x 5 zile = 1390 porții de masă caldă în regim catering (felul I, fel II, corn (produs de panificație) și desert/fruct

Pentru o lună cu zile școlare, necesarul de pachete masă caldă este structurat astfel

VALOARE ESTIMATĂ MENIURI MASSA CALDA - AN 2026

DATA ESTIMATA INCEPERE FURNIZARE: 09.02.2026

NR. CRT.	LUNA	NR. ZILE	NR. ELEVI	Preț unitar fără TVA	VALOARE TOTALĂ FĂRĂ TVA	TVA 11%	PREȚ UNITAR MENU INCLUSIV TVA	VALOARE INCLUSIV TVA
1	FEBRUARIE	10	278	14.865	41324.7	1.11	16.50	45,870.42
2	MARTIE	22	278	14.865	90914.34	1.11	16.50	100,914.92
3	APRILIE	15	278	14.865	61987.05	1.11	16.50	68,805.63
4	MAI	20	278	14.865	82649.4	1.11	16.50	91,740.83
5	IUNIE INCLUSIV CLASA A IV-A	8	278	14.865	33059.76	1.11	16.50	36,696.33
6	IUNIE FĂRĂ CLASA A IV-A	5	259	14.865	19250.18	1.11	16.50	21,367.69
7	SEPTEMBRIE	17	278	14.865	70251.99	1.11	16.50	77,979.71
8	OCTOMBRIE	18	278	14.865	74384.46	1.11	16.50	82,566.75
9	NOIEMBRIE	20	278	14.865	82649.4	1.11	16.50	91,740.83
10	DECEMBRIE	14	278	14.865	57854.58	1.11	16.50	64,218.58
TOTAL								681,901.70

614325.9

NECESARUL ZILNIC DE CALORII

substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți

A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți

	Adolescenți						
	Copii			Băieți		Fete	
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Calorii (kcal)							
- necesar mediu	1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1.800	1.300-2.300	1.700-3.300	2.200-3.700	3.000-3.900	1.800-3.000	2.000-3.000
Proteine totale							
- necesar mediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%

Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorică	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - μg -
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60
4-6 ani	900	500	180	9	9	80

7-9 ani	1.100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
Băieți						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
16-19 ani	1.300	1.100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1.100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

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 preșcolarii și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. 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 găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. 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.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

7. Prețul pe unitate de produs și valoarea maximă a contractului

Limita valorică zilnică pentru masă caldă în regim catering pentru un elev/preșcolar este de 14,865 lei fără TVA/zi/copil, respectiv 16,5 lei cu TVA/copil/zi (cota de TVA este de 11%). Aceasta cuprinde prețul suportului alimentar, conținând valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia și este cel prezentat în propunerea financiară, exprimat în lei.

Suma alocată conform Hotărârii nr. 1171/2025 = 14,865 Lei fără TVA, 16,5 lei/beneficiar, inclusiv TVA.

8. Specificații tehnice

Prestatorul se obligă să asigure în zilele de cursuri pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii ce frecventează cursurile Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

Data limită de consum al produselor transportate de către prestator de la unitatea de preparare către unitatea de învățământ școlar va fi de 24 ore.

Suportul alimentar, respectiv masa caldă va fi preparată ținând cont de normele minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr.2 la HG nr. 1171/2025.

Suportul alimentar livrat sub forma de masa calda trebuie etichetat conform normelor metodologice.

Fructele vor fi spalate in prealabil (după caz) și ambalate individual în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie. Valabil și pentru desert/dulciuri de băcărie, etc.

Prestatorul va asigura cel puțin 10 variante de meniuri, iar o varianta nu va fi distribuită mai mult de o singură dată la două săptămâni. În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta tipurile de meniuri pe care propune sa le livreze (minim 10 variante).

8.1. Calitatea produselor

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul se va prezenta la unitatea de învățământ în timp de maxim 2 ore de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea porțiilor furnizate și în maxim 1 oră de la sesizare va înlocui porțiile alimentare constatate ca fiind neconforme.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1) din H.G. 1171/2025.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea unității de învățământ.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic de către Prestator, care trebuie să fie o unitate autorizată/înregistrată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, iar pachetele alimentare sunt păstrate până la servire, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolarii și elevi:

Conform anexei 2 din cadrul Hotărârii de Guvern 1171/2025, normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolarii și elevi sunt următoarele:

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi 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 a fi 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare 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, nesectionate 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.

Livrările se vor efectua zilnic, de luni până vineri, distribuite în porții individuale ambalate, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, după urmatorul grafic de livrări:

-locatiile de livrare vor fi :Scoala Gimnaziala Gheorghe Popovici Apateu , din localitatea Apateu , nr. 425, Scoala cu clasele I-IV - Apateu , localitatea Apateu , nr. 329(aici se va face si livrarea pentru Gradinita cu PN Apateu sunt in aceeasi curte) și Scoala cu clasele I-IV , Berechiu , localitatea Berechiu ,nr.595(aici se va face livrarea si pentru gradinita de la Berechiu , sunt in aceeasi cladire).

Livrările vor fi in numar de 3 dupa urmatorul program , prezenta zilnica va fi comunicată la ora 08⁴⁵ clasele primare si gimnaziu si ora 09³⁰ pentru grupele de gradinita, odata cu prezenta vor fi trimise si numarul de portie pe fiecare livrare si locatie unde se va face livrare , orele de livrare fiind : 11⁵⁰ prima livrare , 12⁵⁰ a doua livrare și 13⁵⁰ a treia livrare.

Notă : fiecare portie constand in felul I , felul II, produs de panificatie si fruct vor fi livrate in pungi individuale/fiecare porție pentru a putea fi distribuite , felul II va fi ambalat in caserola temosudabila si felul I in caserola de plastic cu capac .

Se vor lua toate masurile pentru ca pregatirea , livrarea si servirea sa se facă în conformitate cu prevederile legale.

Prestatorul se obligă să respecte în mod strict prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți ;

Nerespectarea prevederilor ordinului menționat, constatată de autoritatea contractantă sau de alte autorități competente, constituie neîndeplinirea obligațiilor contractuale.

În cazul constatării unei astfel de neconformități, autoritatea contractantă are dreptul de a solicita remedierea situației într-un termen rezonabil stabilit în scris.

În situația în care prestatorul nu remediază neconformitatea în termenul acordat sau în cazul constatării unor abateri repetate, autoritatea contractantă are dreptul de a rezilia unilateral contractul, fără punere în întârziere și fără intervenția instanței de judecată, cu notificare prealabilă transmisă prestatorului.

9. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi ziua producerii pentru masa caldă.

Pentru depozitare în școala se va folosi spațiu 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.

10. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator 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.

In acest sens, ofertantii vor prezenta în propunerea tehnica Autorizația sanitar-veterinara si pentru siguranța alimentelor emisa de Autoritatea Sanitara Veterinara si pentru Siguranța Alimentelor, pentru mijloacele de transport care vor fi folosite pentru transportul suportului alimentar

11. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 1171/2025 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

Prestatorul se obligă să livreze o probă gratuită la Școala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu, care va fi păstrată la frigider, pentru a putea fi supusă testării, dacă este cazul. Sarcina efectuării analizei de laborator o are prestatorul la solicitarea responsabilului de către unitatea de învățământ.

12. 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.

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

- 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";

- 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.

13. Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică va fi întocmită conform cerințelor caietului de sarcini și va fi utilizat formularul din documentația de atribuire

- a) o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering .
- b) se vor prezenta tipurile de meniuri pe care propune să le livreze (minim 10 variante).
- c) activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână

- d) alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice

Ofertantul va prezenta și atașa următoarele documente:

- **Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor**, emisa de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
- dovada deținerii (în proprietate, leasing sau închiriere) a minim 1 (un) mijloc de transport auto, pentru a se livra masa caldă. Dovada că ofertantul deține un mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, va fi atașat în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul, respectiv **Autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor emisa de Autoritatea Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, pentru mijloacele de transport care vor fi folosite pentru transportul suportului alimentar.**
- **Declarație pe proprie răspundere** dată de reprezentantul legal al prestatorului din care să rezulte că personalul și mijloacele de transport folosite la prepararea și transportul hranei este avizat de Ministerul Sănătății și îndeplinește toate cerințele legale în vigoare
- **dovada că dispune de personal precum:** bucătar (minim un bucătar), minim 2 persoane ajutor de bucătărie.
- 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. 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. În acest sens, ofertantii vor prezenta **CertIFICATELE DE ABSOLVIRE A UNUI CURS DE NOȚIUNI FUNDAMENTALE DE IGIENĂ SAU ECHIVALENT, PENTRU PERSOANELE ANGAJATE ÎN PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR ALIMENTARE.**
- **Declarație pe propria răspundere** că și-a însușit cerințele din documentația de atribuire și le va respecta în totalitate, așa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractantă
- **Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă și protecția muncii** în temeiul art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

14. Modul de prezentare al propunerii financiare

Oferta financiară va fi prezentată la valoarea totală fără TVA, TVA-ul se va evidenția distinct. Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală a bugetului alocat pentru această achiziție, adică prețul unitar / porție **nu trebuie să depășească suma de 14,865 lei fără TVA/zi/copil**, respectiv 16,5 lei cu TVA/copil/zi (cota de TVA este de 11%). Propunerea Financiară totală trebuie să fie prezentată în Lei, prețul total oferit fiind exprimat cu maxim două zecimale.

Nerespectarea acestei condiții va conduce la descalificarea ofertei ca inacceptabilă.

Oferta va fi însoțită de o situație anexă în care vor fi **detaliate și justificate** toate cheltuielile legate de prestarea serviciului pe nivel de pachet de activități prezentate în propunerea tehnică.

Pentru ca autoritatea contractantă să poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor depune în cadrul propunerii financiare **un document care să conțină defalcarea costurilor, per porție**, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;

- b) prepararea hranei;
- c) transport;
- d) ambalaj.

Pretul total va fi evaluat conform criteriului de atribuire. Pretul ofertat trebuie să includa toate cheltuielile ce urmează a fi efectuate pentru finalizarea contractului de prestari servicii, în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini. Prețul va fi exprimat în lei, cu și fără TVA.

Nota 1: Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică, respectiv să fie corelată cu elementele propunerii tehnice pentru a evita executarea defectuoasă a contractului, să nu se afle în situația prevăzută la art. 210 din Lege sau să nu reprezinte o abatere de la legislația incidentă, alta decât cea în domeniul achizițiilor publice.

Nota 2: În cazul unei oferte care are un pret aparent neobisnuit de scăzut în raport cu serviciile care constituie obiectul contractului de achiziție publică care urmează a fi atribuit, Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita Ofertantului care a depus o astfel de ofertă clarificări cu privire la pretul sau costul propus.

Nota 3: În situația în care comisia de evaluare constată că elemente de preț ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, utilizându-se ca referință în acest sens informații cum ar fi buletine statistice, sau cotații ale burselor de marfuri, alte date/surse comisia de evaluare va solicita Ofertantului care a depus oferta în cauza explicații cu privire la posibilitatea îndeplinirii contractului în condițiile de calitate impuse prin documentația de atribuire.

Nota 4: Explicațiile aduse de Ofertant vor fi însoțite de dovezi concludente privind elementele prevăzute la art. 210 alin. (2) din Lege, precum și, după caz, documente privind prețurile ce pot fi obținute de la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

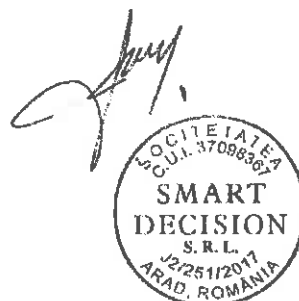
Nota 5: În cazul în care Ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată inacceptabilă.

Anexe:

-Anexa nr.1- Criteriul de atribuire

-Anexa nr.2-Variantele orientative de meniu propuse de unitatea de învățământ

Întocmit
Valea Florin



Anexa nr.1- Criteriul de atribuire

Pentru atribuirea contractului de servicii, se aplică criteriul de atribuire - „cel mai bun raport calitate-preț”.

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

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport

Criterii	Pondere
<p>1.Componenta financiară Prețul</p> <p>Descriere: Reprezintă prețul oferat în cadrul procedurii Algoritm de calcul: Punctajul pentru criteriul de evaluare “Prețul ofertei” se acordă astfel: a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 50 puncte b) pentru un alt preț decât cel prevăzut la lit. a) punctajul se acordă astfel</p> <p>Punctaj Pfn = $P \text{ min} / \text{Preț } n \times 50$ Preț n =Prețul pentru oferta n Preț min=prețul cel mai mic dintre ofertele admisibile Punctaj Pfn =punctajul pentru oferta n la acest factor</p>	50 %
<p>2. Componenta tehnică Ponderea materiei prime în prețul total/porție</p> <p>Descriere: Autoritatea contractantă a ales acest factor de evaluare pentru a se asigura că hrana livrată îndeplinește condițiile de calitate prevăzute în HG 1171/2025 Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim 40 puncte Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel:</p> <p>$P \text{ materie } (n) = P \text{ materie} / P \text{ materie } (\text{max}) * 30$, unde: P materie (n)-punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă; P materie (min) -nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din prețul total/porție P materie (max) -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în ofertă</p>	30%

<p>3. Componenta tehnică Distanța de la locul de producție până la locul de consum Descriere: Autoritatea contractantă a ales acest factor de evaluare pentru a se reduce amprenta de carbon, conform prevederilor Ordinului 1946/09.08.2024 și pentru a se asigura că hrana ajunge în stare proaspătă la locul de consum.</p> <p>Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cea mai scurtă distanță se acordă punctajul maxim 10 puncte Pentru celelalte distanțe oferite punctajul se calculează astfel:</p> <p>P dist (n) = dist (min) / dist ofertată * 20, unde: P dist (n) – punctajul obținut distanța ofertată de către oferta admisibilă dist (min)-cea mai scurtă distanță ofertată Distanța ofertată- distanța ofertată pentru care se calculează punctajul</p>	<p>20%</p>
<p>Punctaj total = Punctaj Componenta financiară (Pfn) + Punctaj Componenta tehnică + Punctaj Distanța de la locul de producție până la locul de consum</p> <p>Punctajul maxim = 50 + 30 + 20</p> <p>Punctajul final al ofertei va fi stabilit prin calcularea sumei punctajelor aferente fiecărui factor de evaluare, calculate conform algoritmului de calcul prezentat anterior.</p> <p>Oferta cu punctajul final cel mai mare va fi considerată oferta câștigătoare</p> <p>Punctaj maxim total = 100</p>	

Anexa nr.2 - Variantele orientative de meniu cald care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată 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;
15. 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.

DOCUMENTAȚIA DE ACHIZITIE

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

- I. Informații pentru ofertanți**
- II. Caiet de Sarcini**
- III. Modele de formulare**
- IV. Model de contract**

Sectiunea I. Informații pentru ofertanți

A. INFORMATII GENERALE

1. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumirea: Primăria Comunei Apateu
Adresa: COMUNA APATEU
Telefon/Fax : 0257 /327301
E-mail: primariaapateu@rdslink.ro primaria_apateu@apateu.ro
<https://www.apateu.ro/>

2. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

2.1 Obiectul contractului de achizitie publică

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

2.2 Clasificare CPV

Cod CPV principal: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli

2.3 Procedura proprie(Serviciile incluse pe Anexa 2 la LEGEA nr. 98/2016 privind achizițiile publice)

În conformitate cu prevederile art. 68 alin. (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016: „procedura de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice” și art 111-112 din Legea nr. 98/2016: Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).

2.4 Descrierea succintă

Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu a fost selectată ca invatamant pilot pentru acordarea unui suport alimentar pentru elevii acestei școli. În acest sens, Comuna Apateu, în calitate de autoritate contractantă, dorește să achiziționeze servicii de catering, pentru un număr de 278 elevi, sub formă de masă caldă, compusă din felul I, fel II, corn (produs de panificație) și desert/fruct.

Masa caldă va fi asigurată inclusiv în cazul suspendării cursurilor.

3. SURSA DE FINANȚARE

Sursa de finanțare este Buget de stat

4. TIPUL CONTRACTULUI

Tipul contractului de achiziție publică se stabilește în funcție de obiectul acestuia, reglementat de art. 3 alin. (1) lit. m) și o) din Legea nr. 98/2016. Având în vedere că în situația prezentei achiziții, se urmărește prestarea unor servicii de catering (masă servită în regim de catering), rezultă încadrarea prezentului contract ca și **contract de servicii**.

5. VALOARE TOTALĂ ESTIMATĂ

Valoarea totală estimată fără TVA 614325,90 Lei

VALOARE ESTIMATĂ MENIURI MASSA CALDA - AN 2026								
DATA ESTIMATA INCEPERE FURNIZARE: 09.02.2026								
NR. CRT.	LUNA	NR. ZILE	NR. ELEVI	Preț unitar fără TVA	VALOARE TOTALĂ FĂRĂ TVA	TVA 11%	PREȚ UNITAR MENIU INCLUSIV TVA	VALOARE INCLUSIV TVA
1	FEBRUARIE	10	278	14.865	41324.7	1.11	16.50	45,870.42
2	MARTIE	22	278	14.865	90914.34	1.11	16.50	100,914.92
3	APRILIE	15	278	14.865	61987.05	1.11	16.50	68,805.63
4	MAI	20	278	14.865	82649.4	1.11	16.50	91,740.83
5	IUNIE INCLUSIV CLASA A IV-A	8	278	14.865	33059.76	1.11	16.50	36,696.33
6	IUNIE FĂRĂ CLASA A IV-A	5	259	14.865	19250.18	1.11	16.50	21,367.69
7	SEPTEMBRIE	17	278	14.865	70251.99	1.11	16.50	77,979.71
8	OCTOMBRIE	18	278	14.865	74384.46	1.11	16.50	82,566.75
9	NOIEMBRIE	20	278	14.865	82649.4	1.11	16.50	91,740.83
10	DECEMBRIE	14	278	14.865	57854.58	1.11	16.50	64,218.58
TOTAL								681,901.70
					614325.9			

6. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire aplicat este - Cel mai bun raport "calitate – pret" conform caietului de sarcini.

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 –pret".

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula "Ptotal = P + Pmp", 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 ofertat, 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 financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

8. DURATA DE PRESTARE :

Prestarea serviciilor de catering va incepe de la data semnarii contractului de achizitie de ambele parti si emiterea ordinului de incepere a serviciilor, pana la finalizarea anului 2026 cu exceptia vacanțelor școlare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

9. GARANȚIA DE PARTICIPARE- NU SE SOLICITĂ

10 . GARANȚIE DE BUNĂ EXECUȚIE – se constituie în valoare de 20.662 lei (5 zile X 278 elevi X 14,865 lei).

Garanția de bună execuție se va utiliza în situația în care prestatorul nu-și îndeplinește obligațiile asumate. GBE se va utiliza de către Comuna Apateu pentru a asigura pachete de hrană elevilor pana la atribuirea contractului unui alt operator.

11. Modul de prezentare a ofertei

A. Documente de Calificare

În vederea verificării criteriilor de excludere în conformitate cu prevederile art. 163 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă solicită:

- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și bugetul local valabile la momentul prezentării (nu mai vechi de 30 de zile);

Nota:

in cazul in care operatorul economic detine mai multe sedii secundare/puncte de lucru , cu respectarea prevederilor art 165 alin (3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, se va prezenta o declaratie pe propria raspundere privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contributiilor la bugetul general consolidat datorate, pentru sediile secundare/punctele de lucru.

- Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- Certificat constatator emis de ONRC valabil (nu mai vechi de 30 de zile) care să dovedească forma de înregistrare și, după caz, de apartenență din punct de vedere profesional. Datele înscrise în acesta trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor. Pentru ofertantii straini, document echivalent emis in tara de rezidenta in copie conform cu originalul;

În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.

Persoane juridice /fizice straine: documente relevante care sa dovedeasca forma de înregistrare si, dupa caz, de atestare ori apartenenta din punct de vedere profesional, în conformitate cu cerintele legale din tara în care este stabilit operatorul economic, în limba în care au fost emise, în original /copie legalizata/copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul", însoțite de o traducere a acestora în limba romana.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate. Informațiile cuprinse in aceste documente trebuie sa fie reale/valide la data prezentării acestuia. În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate.

- **Ofertantii/ ofertantii asociatii, tertii sustinatorii si/sau subcontractantii trebuie sa respecte regulile de evitare a conflictului de interese prevazute la art 59-60 din Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice. – Formular.**

Persoane cu funcții de decizie din cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

- Primar Dănilă Ioan Sorin
- Președinte comisie: Costea Marius Ionel
- Membru comisie Bondor Dan Florentin
- Membru comisie Ștefănuț Teodor Cosmin
- Membru de rezervă Malița Ioan
- Expert cooptat Valea Florin

- Criterii privind capacitatea

Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani (36 de luni) activități similare cu cele care fac obiectul contractului ce urmează să fie atribuit, în valoare cumulată de cel puțin 600.000 lei fara TVA . Prin servicii similare se înțelege servicii de pregătire, preparare și livrare zilnică a hranei/a mâncării/ a preparatelor culinare/ pregătire pachete de mâncare

Documente justificative :

Vor fi prezentate: contracte + procese verbale de recepție la terminarea prestării serviciilor / procese verbale de recepție parțiale prin care se confirmă prestarea serviciilor similare și din conținutul cărora să rezulte cel puțin informații referitoare la: beneficiarul contractului, natura serviciilor prestate și cantitățile aferente, perioada în care au fost prestate serviciile similare, valoarea serviciilor similare, modul de îndeplinire a obligațiilor contractuale, alte informații relevante pentru analiza modului de îndeplinire a cerinței de calificare.

Proportia de subcontractare- nu se permite subcontractarea.

B. Propunerea tehnica

Propunerea tehnică va fi întocmită conform cerințelor caietului de sarcini și va fi utilizat formularul din documentația de atribuire

- a) o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering .
- b) se vor prezenta tipurile de meniuri pe care propune să le livreze (minim 10 variante).
- c) activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână
- d) alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice

Ofertantul va prezenta și atașa următoarele documente:

- **Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor**, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
- dovada deținerii (în proprietate, leasing sau închiriere) a minim 1 (un) mijloc de transport auto, pentru a se livra masa caldă. Dovada că ofertantul deține un mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, va fi atașat în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul, respectiv **Autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor emisă de Autoritatea Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, pentru mijloacele de transport care vor fi folosite pentru transportul suportului alimentar.**
- **Declarație pe proprie răspundere** dată de reprezentantul legal al prestatorului din care să rezulte că personalul și mijloacele de transport folosite la prepararea și transportul hranei este avizat de Ministerul Sănătății și îndeplinește toate cerințele legale în vigoare
- **Documente care dovedesc că dispune de personal precum:** bucătar (minim un bucătar), minim 2 persoane ajutor de bucătărie.
- Dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă 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. În acest sens, ofertantii vor prezenta **CertIFICATELE de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, pentru persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare.**
- **Declarație pe propria răspundere** că și-a însușit cerințele din documentația de atribuire și le va

respecta în totalitate, așa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractantă sau model de contract însoțit (semnat și ștampilat)

- Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă și protecția muncii în temeiul art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

În cazul în care propunerea tehnică nu respectă cerințele impuse în documentația de achiziție – caiet de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

C. Propunerea financiara

Oferta financiară va fi prezentată la valoarea totală fără TVA, TVA-ul se va evidenția distinct. Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală a bugetului alocat pentru această achiziție, adică prețul unitar / porție nu trebuie să depășească suma de 14,865 lei fără TVA/zi/copil, respectiv 16,5 lei cu TVA/copil/zi (cota de TVA este de 11%). Propunerea Financiară totală trebuie să fie prezentată în Lei, prețul total oferat fiind exprimat cu maxim două zecimale. Nerespectarea acestei condiții va conduce la descalificarea ofertei ca inacceptabilă.

Oferta va fi însoțită de un document anexă în care vor fi detaliate toate cheltuielile legate de prestarea serviciului pe nivel de pachet de activități prezentate în propunerea tehnică.

Pentru ca autoritatea contractantă să poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor depune în cadrul propunerii financiare o declarație în care să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/ produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport;
- d) ambalaj.

Pretul total va fi evaluat conform criteriului de atribuire.

Pretul oferat trebuie să includă toate cheltuielile ce urmează a fi efectuate pentru finalizarea contractului de prestări servicii, în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini. Prețul va fi exprimat în lei, cu și fără TVA.

Nota 1: Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică, respectiv să fie corelată cu elementele propunerii tehnice pentru a evita executarea defectuoasă a contractului, să nu se afle în situația prevăzută la art. 210 din Lege sau să nu reprezinte o abatere de la legislația incidentă, alta decât cea în domeniul achizițiilor publice.

Nota 2: În cazul unei oferte care are un pret aparent neobisnuit de scăzut (sub procentul de 80%) în raport cu serviciile care constituie obiectul contractului de achiziție publică care urmează a fi atribuit, Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita Ofertantului care a depus o astfel de oferta clarificări cu privire la pretul sau costul propus.

Nota 3: În situația în care comisia de evaluare constată că elemente de preț ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, utilizându-se ca referință în acest sens informații cum ar fi buletine statistice, sau cotații ale burselor de marfuri, alte date/surse comisia de evaluare va solicita Ofertantului care a depus oferta în cauza explicatii cu privire la posibilitatea îndeplinirii contractului în condițiile de calitate impuse prin documentația de atribuire.

Nota 4: Explicațiile aduse de Ofertant vor fi însoțite de dovezi concludente privind elementele prevăzute la art. 210 alin. (2) din Lege, precum și, după caz, documente privind prețurile ce pot fi obținute de la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

Nota 5: În cazul în care Ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată inacceptabilă.

3.5. Alte informații referitoare la prezentarea ofertei

Oferta va fi însoțită de scrisoarea de înaintare în original care se va atașa pe plic în exterior;

Se va depune un plic închis corespunzător și netransparent marcat cu adresa autorității contractante, denumirea achiziției:

„ Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii SCOLII

Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

cu mentiunea „A nu se deschide înainte de data **09.03.2026** ora **10:00**”.

- Ofertantul are obligatia de a întocmi un **opis al documentelor**, paginile vor fi indosariate, numerotate, semnate si stampilate.
- Se vor prezenta **1 exemplar**
- Propunerea financiara, propunerea tehnica si documentele de calificare se vor introduce in plicuri distincte, marcate corespunzator.
- Plicurile interioare trebuie sa fie marcate cu denumirea si adresa ofertantului;

Adresa la care se depune oferta: Primaria Comunei Apateu, Adresa: Strada: Principala, nr. 364; Localitate: Apateu; Cod Postal: 317010

Termenul limita de depunere al ofertelor: 06.03.2026 ora 14:00”.

Deschiderea ofertelor:09.03.2026, ora 10:00 – Sediul Primăriei Comunei Apateu

Nota:

Mod de transmitere al ofertei: prin posta sau prin depunere direct la sediul autoritatii contractante. Posibilitatea retragerii sau modificarii ofertei: ofertantii au posibilitatea retragerii sau modificarii ofertei depuse numai pana la data limita de depunere a ofertei.

Ofertele depuse la o alta adresa a autoritatii contractante decât cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunerea ofertei se resping si se returneaza nedeschise.

D. INFORMATII SUPLIMENTARE

Modul de solicitare a clarificarilor de catre ofertanti

Soliciări de clarificare din partea operatorilor economici, se vor solicita prin e-mail (primaria_apateu@apateu.ro) până la data de **03.03.2026 ora 12.00**.

Autoritatea contractanta va raspunde solicitarilor de clarificari transmise in termen, **in data de 04.03.2026** .

Raspunsul va fi postat pe site-ul: <https://www.apateu.ro>

Modalitate de transmitere oferte

Oferta se depune direct la sediul autoritatii contractante.

Ofertele depuse la o alta adresa a autoritatii contractante decât cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunerea ofertei se resping si se returneaza nedeschise.

Alte informatii

Pentru informații suplimentare vă puteți adresa: Serviciului Achiziții Publice din cadrul Primăriei comunei Apateu, tel: 0257 /327301 int. 219 BIROU JURIDIC /ACHIZITI PUBLICE, e-mail: primaria_apateu@apateu.ro