

Nr. __3150__ / 25.08.2026

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru asigurarea suportului alimentar – masă caldă – pentru elevii Școlii Gimnaziale Bălăcița, în cadrul PNMS 2026

1. Informații generale

Autoritatea contractantă	UAT Comuna Bălăcița, județul Mehedinți
Unitatea beneficiară	Școala Gimnazială Bălăcița, județul Mehedinți
Tipul contractului	Contract de servicii
Cod CPV	55524000-9 – Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)
Număr maxim beneficiari	179 elevi
Număr estimat zile de prestare	69 zile de curs
Cantitate maximă estimată	12.351 porții
Valoare maximă unitară	16,50 lei/beneficiar/zi, inclusiv TVA
Valoare estimată	183.595,95 lei fără TVA / 203.791,50 lei cu TVA
Perioada contractuală	07.09.2026 – 31.12.2026; prestări efective numai în zilele de curs, estimate la 69 zile

2. Obiectul contractului

Prestarea zilnică, la comandă, a serviciilor de catering pentru pregătirea, prepararea, porționarea, ambalarea, transportul și livrarea mesei calde destinate elevilor prezenți la cursuri la Școala Gimnazială Bălăcița, cu respectarea integrală a cerințelor Programului național „Masă sănătoasă” 2026.

Prestatorul va suporta și va include în prețul unitar toate costurile aferente materiilor prime, preparării, ambalării, transportului, personalului, echipamentelor, consumabilelor și colectării/transportului deșeurilor rezultate din prestarea serviciului.

3. Baza legală și standardele obligatorii

- H.G. nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, inclusiv anexele nr. 2 și nr. 3;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, astfel cum a fost modificat și completat;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020, cu modificările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare și celelalte acte europene/naționale aplicabile;
- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, inclusiv declararea alergenilor;
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

4. Cerințe minime privind masa caldă

- mâncarea trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește și livrată în aceeași zi;

- nu se vor utiliza aditivi, conservanți sau potențiatori de gust în mâncărurile calde, în condițiile stabilite de H.G. nr. 1.171/2025;
- ceapa nu se prăjește; se înăbușă cu apă;
- se va utiliza sare iodată conform legislației;
- se evită asocierea în aceeași masă a preparatelor predominant din aceeași grupă de alimente;
- nu se acceptă tocături prăjite, maioneze, creme cu ouă/frișcă și alte preparate interzise de normele PNMS;
- meniurile vor fi diversificate și vor asigura aportul caloric și nutritiv adecvat vârstei, conform normelor sanitare în vigoare;
- se va asigura alternanța surselor de proteine, a legumelor, cerealelor și fructelor, evitându-se excesul de grăsimi saturate, sare și zahăr adăugat;
- pentru elevii cu alergii, intoleranțe, regimuri medicale sau restricții religioase, dovedite potrivit normelor PNMS, se va asigura o variantă de meniu adecvată, în aceeași limită valorică.

5. Meniuri și documente nutriționale

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un exemplu de meniu pentru minimum 10 zile de curs consecutive, cu indicarea preparatelor, ingredientelor principale, gramajelor/porție, valorilor nutriționale orientative și alergenilor.

Pe durata contractului, meniul va fi comunicat beneficiarului în avans, potrivit unui calendar stabilit de comun acord. Modificările sunt permise numai cu menținerea cerințelor nutriționale, a calității și a valorii unitare contractate.

6. Ambalare și etichetare

- porțiile vor fi ambalate individual, în recipiente adecvate contactului cu alimentele și temperaturii produsului;
- ambalajele trebuie să fie curate, intacte și închise astfel încât să prevină contaminarea;
- fiecare porție/lot va fi identificabil prin etichetă sau document însoțitor cu denumirea preparatului, data producerii, termenul de consum, condițiile de păstrare și alergenii;
- dacă meniul impune, prestatorul va asigura tacâmuri de unică folosință, șervețele și alte consumabile necesare servirii, incluse în preț.

7. Transport și livrare

- transportul se realizează exclusiv cu mijloace autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- pe durata transportului se mențin condițiile de temperatură și igienă care împiedică multiplicarea microorganismelor și alterarea produselor;
- livrarea se va efectua zilnic la locația/locațiile comunicate de beneficiar, la ora stabilită de conducerea școlii;
- în măsura posibilului, masa va fi servită în maximum 60 de minute de la livrare; dacă servirea este ulterioară, se vor respecta condițiile de păstrare prevăzute de legislație;
- termenul de consum pentru masa caldă este ziua producerii.

8. Stabilirea zilnică a numărului de porții

Numărul de porții se stabilește zilnic pe baza prezenței elevilor. Școala va comunica prestatorului, prin modalitatea stabilită contractual, numărul de porții necesare. Prestatorul nu poate factura porții necomandate, nelivrate sau nerecepționate.

Autoritatea contractantă nu garantează consumarea cantității maxime de 12.351 porții. Diminuarea cantității ca urmare a absențelor, suspendării cursurilor sau altor cauze legale nu dă dreptul prestatorului la despăgubiri.

9. Recepția calitativă și cantitativă

- recepția se efectuează zilnic de persoanele desemnate de conducerea unității de învățământ;
- se verifică numărul de porții, integritatea ambalajelor, temperatura/condițiile de transport, aspectul și documentele de însoțire;
- produsele neconforme, alterate, cu ambalaje deteriorate, cu etichetare necorespunzătoare sau livrate în condiții improprii pot fi refuzate;
- prestatorul va înlocui cu celeritate porțiile neconforme, fără costuri suplimentare;
- documentele de recepție constituie baza decontării.

10. Probe alimentare și trasabilitate

Prestatorul va asigura trasabilitatea completă a materiilor prime și preparatelor și va furniza informațiile/documentele solicitate de beneficiar sau de autoritățile de control. Unitatea de învățământ va păstra probe din alimentele servite timp de 48 de ore, în condițiile H.G. nr. 1.171/2025, iar prestatorul va asigura condițiile necesare prelevării acestora.

11. Cerințe privind prestatorul

- să fie legal constituit și să aibă în obiectul de activitate activități corespunzătoare serviciilor de catering/alimentație publică;
- unitatea de preparare să fie autorizată/înregistrată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- mijloacele de transport utilizate să fie autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- să aplice proceduri bazate pe principiile HACCP și să respecte cerințele de igienă alimentară;
- personalul implicat în producerea, manipularea și distribuirea alimentelor să dețină documentele de instruire privind noțiunile fundamentale de igienă și fișele de aptitudine necesare;
- să asigure continuitatea prestării pe toată durata contractului.

12. Documente minime solicitate în ofertă

- formular de ofertă financiară cu preț unitar fără TVA, TVA și preț unitar cu TVA;
- defalcarea costului/porție pe: materii prime/produse alimentare, prepararea hranei și transport, cu indicarea distinctă a valorii și ponderii procentuale a fiecărei componente în prețul unitar fără TVA;
- documente justificative pentru componenta „materie primă/produse alimentare”, suficiente pentru verificarea realismului și sustenabilității ponderii declarate: liste de ingrediente și gramaje, prețuri de achiziție/oferte de la furnizori, facturi recente sau alte documente echivalente;
- propunere tehnică și plan de lucru pentru prestarea serviciilor;
- meniu orientativ pentru minimum 10 zile de curs consecutive;
- documente/declarații privind autorizarea sanitar-veterinară a unității de preparare și a mijloacelor de transport;
- certificat constatator ONRC sau document echivalent;
- declarație privind respectarea cerințelor H.G. nr. 1.171/2025 și a legislației sanitar-veterinare și de igienă;
- declarație privind neîncadrarea în situații de conflict de interese și, după caz, declarații privind motivele de excludere prevăzute de Legea nr. 98/2016.

13. Propunerea financiară

Prețul unitar ofertat va fi exprimat în lei/porție, fără TVA și cu TVA, și va include toate costurile prestatorului. Prețul unitar cu TVA nu poate depăși 16,50 lei/beneficiar/zi.

Valoarea totală estimată maximă este de 183.595,95 lei fără TVA, respectiv 203.791,50 lei inclusiv TVA, pentru maximum 12.351 porții.

Ofertele care depășesc plafonul unitar legal sau valoarea estimată maximă vor fi respinse. Nu se acceptă costuri suplimentare distincte pentru transport, ambalaje, colectare deșeuri sau alte componente necesare prestării.

14. Criteriul de selecție

Criteriul utilizat pentru stabilirea ofertei câștigătoare este „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ”, pe baza unui punctaj maxim de 100 puncte, format din componenta financiară – 20 puncte și componenta calitativă privind ponderea materiei prime/produse alimentare în prețul unitar – 80 puncte.

Nr. crt.	Factor de evaluare	Pondere	Punctaj maxim
1	Prețul total al ofertei	20%	20 puncte
2	Ponderea materiei prime/produse alimentare în prețul unitar	80%	80 puncte

Factorul de evaluare nr. 1 – PREȚUL TOTAL AL OFERTEI – maximum 20 puncte

Pentru oferta admisibilă cu cel mai scăzut preț total se acordă 20 puncte. Pentru celelalte oferte admisibile, punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{preț}}(n) = (\text{Preț minim} / \text{Preț ofertă } n) \times 20$$

Prețul utilizat în evaluare este prețul total fără TVA aferent cantității maxime estimate. Prețul unitar cu TVA nu poate depăși 16,50 lei/beneficiar/zi.

Factorul de evaluare nr. 2 – PONDEREA MATERIEI PRIME/PRODUSELOR ALIMENTARE ÎN PREȚUL UNITAR – maximum 80 puncte

Ponderea materiei prime se calculează exclusiv pe valori fără TVA, după formula:

$$MP(n) = [\text{Valoarea materiei prime/porție fără TVA} \div \text{Prețul unitar total/porție fără TVA}] \times 100$$

Oferta admisibilă care prezintă cea mai mare pondere verificabilă a materiei prime/produse alimentare în prețul unitar primește 80 puncte. Pentru celelalte oferte admisibile, punctajul se acordă proporțional:

$$PMP(n) = [MP(n) \div MP(\text{max})] \times 80$$

Ponderea declarată trebuie să rezulte din defalcarea costului/porție prevăzută la art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025 și să fie susținută prin documentele justificative solicitate. Nu se punctează valori pur declarative care nu pot fi verificate. Autoritatea contractantă poate solicita clarificări și documente suport pentru verificarea corelației dintre meniuri, gramaje, prețurile materiilor prime și procentul declarat.

Punctajul total

$$P_{\text{total}}(n) = P_{\text{preț}}(n) + PMP(n)$$

Oferta câștigătoare va fi oferta admisibilă care obține cel mai mare punctaj total. Punctajele se calculează cu două zecimale, fără rotunjiri intermediare care ar putea modifica ordinea ofertelor.

Departajare în caz de egalitate

În cazul în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj total, va fi clasată pe primul loc oferta care a obținut punctajul mai mare la factorul „Ponderea materiei prime/produse alimentare”. Dacă egalitatea se menține, va fi preferată oferta cu prețul total mai scăzut. Dacă și după aplicarea acestui criteriu egalitatea persistă, autoritatea contractantă va solicita ofertanților aflați la egalitate o nouă propunere financiară, fără diminuarea ponderii materiei prime asumate inițial.

NOTĂ: Ponderea de 80% reprezintă ponderea factorului de evaluare „materie primă/produse alimentare” în punctajul total, nu obligația ca 80% din prețul unei porții să reprezinte materie primă. Procentul efectiv al materiei prime este cel ofertat și justificat de fiecare operator economic și devine obligație contractuală pentru oferta declarată câștigătoare.

15. Durata și condițiile contractului

Contractul se va încheia pentru perioada 7 septembrie 2026 – 31 decembrie 2026. Prestările se efectuează exclusiv în zilele de curs și numai pentru elevii prezenți, potrivit comenzilor zilnice. Programul efectiv poate fi ajustat în funcție de structura anului școlar, zilele nelucrătoare și deciziile autorităților competente.

16. Facturare și plată

Facturarea se va realiza lunar, pe baza numărului de porții efectiv livrate și recepționate, confirmat prin documentele întocmite de unitatea de învățământ. Facturile vor fi însoțite de centralizatorul zilnic al porțiilor livrate și de documentele de recepție.

17. Neconformități și răspunderea prestatorului

- orice abatere privind siguranța alimentelor, calitatea, cantitatea, etichetarea sau condițiile de transport va fi consemnată;
- în cazul neconformităților, beneficiarul poate solicita înlocuirea imediată a porțiilor și poate aplica măsurile contractuale prevăzute;
- repetarea abaterilor sau existența unor neconformități grave poate conduce la rezilierea contractului și sesizarea autorităților competente;
- prestatorul răspunde pentru prejudiciile produse ca urmare a nerespectării obligațiilor privind igiena și siguranța alimentară.

18. Dispoziții finale

Prezentul caiet de sarcini constituie cerințe minime și obligatorii. Depunerea ofertei reprezintă acceptarea integrală a acestora. Orice ofertă care nu demonstrează îndeplinirea cerințelor esențiale va fi considerată neconformă.

ÎNTOCMIT,
RESPONSABIL ACHIZIȚII PUBLICE
