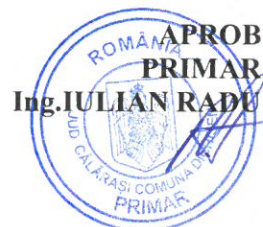




ROMÂNIA  
JUDEȚUL CĂLĂRAȘI  
COMUNA DICHISENI  
Cod 917050, Comuna Dichiseni,  
Județul Călărași / cod fiscal: 3796713  
Telefon 0242 31 36 37 / Fax 0242 70 04 01  
e-mail: primaria.dichiseni@yahoo.ro

Nr.Înreg.645/16.02.2026



## CAIET DE SARCINI SERVICII DE CATERING

**Pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect -servicii de catering constând în acordarea unui suport alimentar sub forma de meniu cald pentru elevii din cadrul școlii gimnaziale nr.1 Dichiseni , Județul Călărași, conform HG nr.1171/2025, privind instituirea programului național „ Masa Sănătoasă” 2026  
COD CPV- 55524000-9 servicii de catering pentru scoli (rev.2)**

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică .

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini .

Având în vedere prevederile H.G NR.1171 privind instituirea Programului național „Masa Sănătoasă” în anul 2026 publicat în M.Of.Nr.1222 din 31 decembrie 2025, coroborat cu prevederile Ordinului nr.7.111 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr.3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „ Masa Sănătoasă,, în anul 2025 și Anexa la acesta privind Lista unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul Național „Masa Sănătoasă,, și numărul beneficiarilor în anul 2026.

Desfășurarea procedurii de achiziție publică se va efectua potrivit legislației în vigoare : Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr.101/2016, astfel că

procedura de atribuire a contractului este **PROCEDURA SIMPLIFICATĂ PROPRIE** și a pragurilor valorice cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât pragul prevăzut la art.7 alin.(1). lit.d) și mai mare decât pragul prevăzut la art.7 alin.(5) din Lege, respectiv intervalul de la 270.120 lei până la 3.701.850 lei.

### **Tip de achiziție :**

Procedura de achiziție organizată de Comuna Dichiseni are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar- tip masă caldă – pentru preșcolarii și elevii din cadtul unității de învățământ din Comuna Dichiseni, județul Călărași în Programul național – Masa Sănătoasă, ca beneficiar direct.

Procedură proprie, conform NORMELOR PROCEDURALE INTERNE pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii prevăzute în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art.7, alin 1, lit. d) aprobate prin Hotărârea de Consiliu local nr.1/19.01.2026

### **COD CPV- 55524000-9 servicii de catering pentru scoli (Rev.2)**

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea meniului pentru un număr de 172 de elevi din unitățile de învățământ de pe raza comunei Dichiseni având în vedere Ordinul comun al Ministerului Educației și Cercetării și al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 3352/70/2025 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, pentru anul 2025-2026 și respectiv pentru perioada septembrie-decembrie ( an școlar 2026-2027).

### **Contractul de achiziție se va derula până la data de 31.12.2026**

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea meniului pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Dichiseni, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Program.

**Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut în HG 1171/30.12.2025 îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.**

**Dreptul de a primi suportul alimentar prevăzut în HG nr.1171/30.12.2025, se acordă în baza situațiilor de prezentă fizică elaborate de unitatea de învățământ.**

### **I.INFORMAȚII GENERALE :**

U.A.T Comuna Dichiseni beneficiară a **Programului național „Masa Sănătoasă”**, pentru anul 2026.

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Având în vedere faptul că unitățile de învățământ de pe raza comunei Dichiseni nu dispun în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca **suportul**

**alimentar să fie un meniu în regim de catering** cu respectarea prevederilor Legii 123/2008 și a Ordinului 541/2025.

**CONTRACTANT: U.A.T COMUNA DICHISENI, JUDEȚUL CĂLĂRAȘI –**

Str.Lichrești, nr.72, Comuna Dichiseni, Județul Călărași, Cod Fiscal – 3796713, tel- 0242313637, E-mail – primaria.dichiseni@yahoo.ro.

**BENEFICIARIII PROIECTULUI:** Proiectul va asigura suport alimentar pentru 172 de elevi și preșcolari înscriși în cadrul Școlii Gimnaziale nr.1 Dichiseni, județul Călărași, pachetele urmând a fi distribuite în cadrul unităților de învățământ de pe raza UAT Dichiseni, în funcție de nota de comandă, astfel :

**DIMINEAȚA:** Ora 11:00- 11:30

- Școala gimnazială nr.1 Dichiseni ( Strada.Lichirești, nr.41)

**VALOAREA ESTIMATĂ**

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportarea la prevederile Hotărârii nr.1171/30.12.2025 care stabilește limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv T.V.A .

Având în vedere că valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la valoarea fără T.V.A, iar T.V.A – ul pentru produsele alimentare este de 11%, rezultă o valoare de 14.86 lei/beneficiar/zi fara TVA, respectiv 16,50 lei cu TVA.

Valoarea serviciilor prestate se va face lunar, în baza comenzilor efectiv lansate zilnic de către Unitatea de învățământ , în funcție de prezența elevilor și preșcolariilor, va asigura suport alimentar pentru un număr de 172 elevi în cadrul unității de învățământ - Școala Gimnazială nr.1 Dichiseni, conform centralizatorului emis de către unitatea de învățământ – Școala Gimnazială nr.1 Dichiseni, pentru anul școlar 2025-2026 și respectiv pentru perioada septembrie-decembrie ( an școlar 2026-2027).

**DENUMIREA ACHIZIȚIEI/OBIECTUL CONTRACTULUI**

Servicii de catering constând în acordarea unui suport alimentar sub formă de meniu cald pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale nr.1 Dichiseni. Județul Călărași, conform H.G nr.1171/2025, privind instituirea Programului național – Masă Sănătoasă pentru anul 2026.

**1.1 Sursa de finanțare** – Buget de stat: Programul Național- Masa sănătoasă pentru anul 2026, conform HG nr.1171 din data de 30.12.2025 .

**II.OBIECTUL CONTRACTULUI**

Pentru a reduce impactul negativ asupra procesului educativ și pentru a încuraja participarea constantă la cursuri pe durata învățământului obligatoriu, este necesar să implementăm măsuri care să sprijine atât elevii, cât și întreaga comunitate educațională . În acest context, toți elevii înscriși la Școala Gimnazială nr.1 Dichiseni , vor beneficia de un pachet alimentar sub formă de meniu cald. Această măsură are ca scop stimularea motivației pentru rezultate excepționale și asigurarea unui suport material esențial, contribuind la creșterea accesului la educație pentru toți copiii, în special pentru cei provenind din medii defavorizate.

În prezent, inegalitățile de șanse între elevi sunt amplificate de accesul limitat la resurse educaționale și de dificultățile financiare întâmpinate de familiile care trăiesc în condiții de vulnerabilitate socială. Astfel, mulți copii se confruntă cu lipsa unui cadru adecvat pentru a putea participa activ la educație și a obține performanțe școlare satisfăcătoare. În acest context, pachetul alimentar oferit elevilor nu doar că îmbunătățește starea lor de bine fizică, dar contribuie și la creșterea nivelului de concentrare și atenție în timpul orelor de curs. În același timp, este esențial să înțelegem că accesul redus la educație are efecte pe termen lung, ce pot contribui la o rată crescută a abandonului școlar și a părăsirii premature a școlii. Aceste fenomene au un impact negativ asupra integrității sociale și profesionale a tinerilor generații, consolidând cercurile vicioase ale excluziunii sociale și economice. Astfel, măsurile propuse fac parte dintr-o abordare națională, având ca scop reducerea abandonului școlar și promovarea unui sistem educațional mai echitabil, care să răspundă nevoilor fiecărui elev. Prin acest proiect, se urmărește nu doar sprijinirea elevilor din medii defavorizate, dar și consolidarea unui sistem educațional inclusiv, care să promoveze un mediu educațional favorabil, care să răspundă nevoilor fiecărui elev și să prevină marginalizarea, încurajând totodată succesul educațional și dezvoltarea copiilor. Proiectul va asigura suport alimentar pentru un număr de 172 elevi în cadrul unității de învățământ - Școala Gimnazială nr.1 Dichiseni.

### **III.SPECIFICAȚII TEHNICE ( Anexa nr.3 la HG nr.1171/2025)**

#### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;
- b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum  
50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25%  
din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum  
25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

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

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consummate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Grupe speciale de consumatori

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură

medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea

necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau

preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

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.

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

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

#### 6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie

îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte

cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și syntagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

#### 9. Prevenirea risipei alimentare

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

### **IV. NORMELE MINIME OBLIGATORII ( Anexa nr.2 la HG nr.1171/2025), trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elev.**

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, de exemplu, supă 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.

#### NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;

18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

## **V. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE**

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmise zilnic de către Școala Gimnazială nr.1 Dichiseni .

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate cu hrana pentru beneficiarii autorității contractante ( facturi fiscale , avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate , certificate de calitate , alte avize , etc )

Plata se va efectua prin virament bancar-Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului .

În cazul în care Programul național Masa Sănătoasă se sistează, Autoritatea contractantă are dreptul de a rezilia de îndată contractul de prestări servicii fără alte obligații de plată față de Prestator.

Pe perioada implementării contractului , autoritatea contractantă poate modifica cerințele ( perioada , locul de desfășurare, etc ), în funcție de evoluția proiectului dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 de zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatea de servicii, respectiv porțiile, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului ( prețului ) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare aprobate.

## **VI.RECEPȚIA SERVICIILOR**

### **Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, prestatorul va prezenta următorul document :**

- Aviz de însoțire a mărfii semnat de reprezentanții unității de învățământ și de către prestator .

Ofertanții vor detalia variantele de meniuri pentru fiecare zi a săptămânii.

Școala, prin reprezentanții săi va comunica zilnic prestatorului numărul de meniuri necesare, iar acesta din urma va preda școlii numărul de meniuri corespunzător numărului de preșcolari/elevi efectiv prezenți la cursuri. Transmiterea comenzilor se va face zilnic, în fiecare dimineață de către responsabili pe fiecare unitate școlară.

Cantitățile constatate care lipsesc, în urma verificărilor, vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

## **VII. TRANSPORTUL**

Transportul hranei, va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala sa, cu mijloacele de transport autorizate, până la sediul unității de învățământ școlare de pe raza comunei Dichiseni, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul unității de învățământ, pe baza documentelor legale însoțitoare.

**Prestatorul trebuie să dețină autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu închidere etanșă sau genți termoizolante omologate pentru activitatea de catering care asigură transportul produselor alimentare la temperaturi optime.**

## **VIII. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI**

Hrana va fi servită în sala de clasă, întrucât la unitățile de învățământ nu există un spațiu amenajat în acest scop ;

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosință. Vesela de unică folosință folosită trebuie să respecte normele privind siguranța consumatorului final.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic, în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor.

## **IX. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI**

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

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

## **X. CRITERII DE ATRIBUIRE ȘI DE DERULARE.**

Comuna Dichiseni, Județul Călărași stabilește următoarele criterii de calificare pentru ofertanții participanți la procedura proprie de atribuire a contractului de achiziție publică, criterii ce vor fi incluse în documentația de atribuire.

Neîndeplinirea cerințelor minime de calificare, de mai jos, duce la descalificarea ofertantului .

***Situația personală a candidatului sau ofertantului:***

**Documente de calificare:**

**Se va prezenta:**

- Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr.98/2016;
- Declarația privind neîncadrarea în prevederile art.165 din Legea nr.98/2016;
- Declarația privind neîncadrarea în prevederile art.167 din Legea nr.98/2016 , cu informațiile aferente situațiilor lor ;
- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor , taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat ( buget local , buget de stat , etc ) la momentul prezentării, în original sau copie conform cu originalul – ( prevederilor art.165 , alin 3 și art.166 alin 2 din Legea nr. 98/2016, se aplică corespunzător);
- Declarație privind încadrarea în situațiile prevăzute de art.59 și art.60 din Legea nr.98/2016. Operatorul economic ( ofertant individual, membru al unei asocieri, subcontractant, susținător de terță parte) sau orice persoană care este membru al consiliului/organului de administrare, de conducere sau de supervizare al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia NU trebuie să se găsească în situațiile prevăzute la art.59 și art.60 din Legea 98/2016.
- Cazierul judiciar al operatorului economic și 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, așa cum rezultă din certificatul constatator emis ONRC/actul constitutiv;
- Declarația privind beneficiarii reali;
- Certificatul constatator emis de ONRC sau alte documente echivalente, în original sau în copie conform cu originalul, valabile la data deschiderii ofertelor, din care să reiasă obiectul de activitate principal sau secundar respectiv servicii de catering care fac obiectul achiziției.
- Actul constitutiv/inregistrarea la registrul comerțului;
- Dovada prin care mijloacele auto special utilizate, sunt autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit legislației în vigoare;

În situația în care ofertantul se află în situațiile prevăzute la art.60 din Legea nr.98/2016 acesta va fi exclus de la procedura de atribuire .

Persoanele cu funcția de decizie din cadrul autorității contractante;

Nr.crt	NUME ȘI PRENUME	FUNCȚIE
1.	<b>RADU IULIAN</b>	<b>PRIMAR</b>
2.	<b>MARINESCU NICOLAE</b>	<b>VICEPRIMAR</b>
3.	<b>TOPOLOGEANU NICOLAE-MIHAI</b>	<b>SECRETAR GENERAL</b>
4.	<b>TĂTARU CAMELIA</b>	<b>RESPONSABIL ACHIZIȚII PUBLICE</b>
5.	<b>BĂLĂNGEA ANIȘOARA</b>	<b>ASISTENT COMUNITAR</b>
6.	<b>MAVRODIN CATELUȚA</b>	<b>ASISTENȚĂ SOCIALĂ</b>
7.	<b>ANDREI MIOARA</b>	<b>CONSILIER</b>
8.	<b>STATE CONSTANTIN</b>	<b>CONSILIER</b>
9.	<b>GAVRILĂ IOAN</b>	<b>CONSILIER</b>
10.	<b>NEAGU MARIAN-COSTEL</b>	<b>CONSILIER</b>
11.	<b>TUDOR ION</b>	<b>CONSILIER</b>
12.	<b>ANDREI OCTAVIAN</b>	<b>CONSILIER</b>
13.	<b>NICOLAE FLORIAN</b>	<b>CONSILIER</b>
14.	<b>CRISTESCU ION</b>	<b>CONSILIER</b>
15.	<b>ANDREI ELENA</b>	<b>CONSILIER</b>

#### **CERINTE PENTRU PROPUNEREA TEHNICĂ:**

- Se va prezenta Autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și Siguranța Alimentelor, în original sau copie conform cu originalul, valabilă la data deschiderii ofertelor.
- Se va prezenta Autorizația de la Inspectoratul pentru situații de urgență;

- Se va prezenta lista cu personalul calificat minim 2 bucătari calificați, se va atașa dovada calificării fiecăruia, extrasul revizal și medicina muncii.
- Dovada efectuării cursului de igienizare de către personal.
- Se va prezenta/atașa dovezi privind existența termoboxurilor speciale cu închidere etanșă sau genților. termoizolante omologate pentru activitatea de catering care asigură transportul.
- Se va prezenta/atașa dovezi privind existența termoboxurilor speciale cu închidere etanșă sau genților. termoizolante omologate pentru activitatea de catering care asigură transportul.
- Se vor propune variante de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicată, Ofertantul va prezenta în oferta tehnică 10 tipuri de meniuri diferite. La întocmirea meniurilor, se va ține cont de Normele minime obligatorii prevăzute în Anexa nr.2 din HG NR.1171/2025 și de Specificațiile tehnice prevăzute în Anexa nr.3 din HG nr.1171/2025.
- Dovada încheierii unui contract cu un nutriționist pentru serviciile de catering.

### **CERINTE PENTRU PROPUNEREA FINANCIARĂ**

#### **Criteriul de atribuire este „Calitate-pret**

- Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA, va fi fermă pe toată durata derulării contractului.
- Se va prezenta lista principalelor servicii similare prestate în mod corespunzător .Prin servicii similare se înțelege servicii de catering. Ofertantul trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani până la data limită de depunere a Ofertei, a prestat servicii de catering/similare, în cadrul a maxim 2 contracte , a căror valoare cumulată să fie egală cu 500.000 lei , exclusiv TVA.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Se va completa Declarația pe propria răspundere de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire cu informații relevante ce descriu nivelul lor de experiență, prin raportare la Lista principalelor servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani împliniți la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor, și se va enumera documentele care atestă îndeplinirea cerinței cu informațiile ce descriu nivelul lor de experiență, prin raportare la contractele prestate în trecut ,care să ateste faptul că serviciile au fost prestate în conformitate cu normele legale în domeniu și că au fost duse la bun sfârșit și/sau alte documente din care să reiasă următoarele informații :numărul și data contractului invocat drept experiență similară, beneficiarul acestuia și datele sale de contact, data și numărul documentului de recepție, precum și ponderea și activitățile pentru care a fost responsabil, împreună cu valoarea acestora, fără TVA; Pentru dovedirea experienței similare se vor depune spre ex.: contracte prestări servicii, recomandări/procese-verbale de recepție parțiale sau finale ( prin care să se confirme prestarea de servicii similare. În cazul depunerii unei oferte comune, declarația pe propria răspundere împreună cu documentele doveditoare, se vor depune de către fiecare operator economic în parte. Din aceste certificări trebuie să rezulte îndeplinirea cerinței . Mai exact, respectivele documente trebuie să indice :

- a) Obiectul contractului, astfel încât să fie furnizate toate informațiile solicitate și necesare pentru a se verifica îndeplinirea cerinței privind experiența similară;
- b) Beneficiarii, indiferent dacă aceștia sunt autorități contractante sau clienți privați;
- c) Valoarea în lei, fără TVA;
- d) Perioada ( mai exact intervalul periodic – data de început și data de finalizare ) în care s-a executat contractul ;

e) Să precizeze dacă au fost efectuate în conformitate cu normele profesionale din domeniu și dacă au fost duse la bun sfârșit .

Documentele vor fi emise sau contrasemnate de beneficiar ( autoritatea contractantă sau client privat) care probează îndeplinirea celor asumate . Intră în categoria documentelor sus menționate procesele verbale de recepție sau recomandări sau documente constatatoare sau alte documente similare în măsura în care acestea sunt emise sau contrasemnate de beneficiar și furnizează toate informațiile solicitate pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței de calificare privind experiența similară. Contractul se va prezenta doar însoțit de cel puțin unul dintre documentele prezentate mai sus, individual el nefăcând dovada că prestarea serviciilor a fost dusă la bun sfârșit . Documentele vor fi prezentate în original/copie legalizată/copie lizibilă cu mențiunea „ conform cu originalul „, însoțite de traducerea autorizată în limba română – de către ofertantul clasat pe locul I la solicitarea autorității contractante. Pentru calculul echivalentei leu/altă valută se va aplica cursul mediu anual lei/valută comunicat de BNR pentru fiecare an în parte.

**Notă: NU se acceptă tert sustinător/acord de asociere/subcontractant.**

➤ Oferta financiară se compune din prețul unitar oferit de fiecare operator economic, cuprinzând:

- Valoarea materie primă, minim 40%, se va prezenta defalcat pe cheltuieli;
- Prepararea hranei;
- Distribuție (ambalare+transport).

**Notă 1 . Valoarea ofertei conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare.**

**Factori de evaluare ofertă:**

- **Factor de evaluare nr.1-** Prețul total al ofertei ( cu TVA inclus) – punctaj acordat 60 puncte;

Formulă calcul P(n) se calculează proporțional astfel : $P(n) = ( \text{Preț minim ofertat/Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$

- **Factorul de evaluare nr.2** – Ponderea materiei prime – 40 puncte;

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: $P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})} / P_{\text{materie}(\text{max})} \times 40$ , unde:

$P_{\text{materie}(n)}$  – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{\text{materie}(\text{min})}$  – nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{\text{materie}(\text{max})}$  – 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 de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic.

Notă:

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va luat în considerare oferta cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul materiei prime, dacă și în acest caz nu se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflați în această situație , într-un termen de 24 ore de la comunicare.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

Întocmit,  
Compartiment Achiziții Publice  
Tătaru Camelia

