

ROMÂNIA
JUDEȚUL GIRGIU
U.A.T. – COMUNA LETCA NOUA
Str. Primăriei, Nr. 26, Jud.Giurgiu, cod postal 087155
Tel./Fax.: 0246260015
E-mail: letcanouaprimaria@yahoo.com
Website: www.letcanoua.ro
C.I.F. 5123713

APROBAT,
Primar
Negru Marian



Nr. 5681 din 27.06.2026

CAIET DE SARCINI

Achiziție servicii de catering în vederea furnizării de pachet alimentar în cadrul Programului național „**Masa sanatoasa**” pentru preșcolarii și elevii Școlilor Gimnaziale din comuna Letca Noua, județul Giurgiu.

I. Preambul

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii destinată „Serviciilor sociale și alte servicii specifice” (norme procedurale interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2 din Legea achizițiilor publice nr. 98/2016).

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- **HOTĂRÂRII Guvernului nr. 1171/2025 pentru instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 1222 din 31 decembrie 2025. Acest act normativ reglementează continuarea sprijinului alimentar pentru preșcolari și elevi, oferind o masă caldă sau un pachet alimentar în școli.**

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Letca Noua nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie un **pachet alimentar**, conform articolului 3 alin c) din Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Nr.1, din satul Letca Noua, în sediul din strada Caminului nr 2, Școala Gimnazială Nr. 2, din satul Milcovatu, în sediul din Str. Gaiesti, Nr. 137, Școala Gimnazială nr. 3, din satul Letca Veche, în sediul din Str. Principală, Nr. 50 - învățământ primar și gimnazial.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2026, în perioada desfășurării activității didactice (respectiv: Septembrie 2026 – Decembrie 2026) operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlilor Gimnaziale de pe raza comunei Letca Noua, în cantitățile și conținutul caloric stabilit de **HOTĂRÂREA Guvernului nr. 1171/2025 pentru instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 1222 din 31 decembrie 2025, cu Normele minime obligatorii de aplicare și specificațiile tehnice.**

IV. Cantități Necesare

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

> Numărul maxim de copii beneficiari ai unităților de învățământ este repartizat astfel:

- **Perioada: Septembrie 2026 – Decembrie 2026 > maximum 510 beneficiari/copii**

TOTAL ZILE CU ACTIVITATE DIDACTICA: (Septembrie: 18zile; Octombrie: 17zile; Noiembrie: 21zile; Decembrie: 16zile) = 72zile

Modulul de cursuri (an 2026):

- **Modulul 1 de cursuri:** 7 septembrie 2026 – 23 octombrie 2026
 - *Vacanță:* 24 octombrie 2026 – 1 noiembrie 2026
- **Modulul 2 de cursuri:** 2 noiembrie 2026 – 22 decembrie 2026
 - *Vacanță de iarnă:* 23 decembrie 2026 –

Prețul convenit pentru îndeplinirea contractului, respectiv prețul serviciilor prestate, plătitibil prestatorului de către beneficiar este de de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adaugata.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului, numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

La nivelul UAT Letca Noua, coordonarea programului-pilot este asigurată de către UAT Letca Noua și Școlile Gimnaziale de pe raza comunei Letca Noua, care elaborează și transmit rapoarte zilnice, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizarea obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Având în vedere că **unitățile de învățământ nu dețin spații autorizate de depozitare frigorifică** pentru hrana elevilor, produsele trebuie distribuite și consumate imediat după recepție.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. Specificații Tehnice

1. Caracteristici generale

Se va livra

> pachet alimentar:

- produse de panificație din făina integrală, pâine feliată sau batoane/chifle → 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne și brânzeturi/derivate din lapte (unt, cașcaval, brânză) → 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;
- legume (roșie, castravete sau ardei gras) → 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

> La acestea se va adăuga un fruct la alegere: mar/ portocală/pară/banana/ mandarina;

> Ofertanții (în oferta financiară) au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Produsele alimentare vor fi livrate către Școlile Gimnaziale de pe raza comunei Letca Noua, zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Având în vedere că **unitățile de învățământ nu dețin spații autorizate de depozitare frigorifică** pentru hrana elevilor, produsele trebuie distribuite și consumate imediat după recepție.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

Sandvis cu șuncă sau mușchi, pastrama, cașcaval, și legume (roșii,castravete,ardei,etc.)

NOTĂ:

Același tip de sandvis se poate furniza timp de două zile consecutiv. La sandvis. se adaugă un fruct (mar/portocală/pară/mandarina, alternativ). Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor legale, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc pentru fiecare unitate de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandvisuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție.

Pachetul alimentar va fi distribuit elevilor și preșcolarilor Școlilor Gimnaziale din comuna Letea Noua, județul Giurgiu, zilnic, în pauza de masă, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ, care va fi transmisă către operatorul economic cu 2h înaintea pauzei de masă.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către sediul unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

6. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

NOTĂ:

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei și care este desemnat/a sau implicat/a în derularea contractului trebuie să dețină un certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă (valabil pe durata executării contractului), conform Ordinului

ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

7. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvis cu șuncă și roșii, sandvis cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de cu înscrisul necodificat a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înregistrează sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrisul lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VIII. SITUAȚIA PERSONALĂ A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

Operatorii economici care depun oferta nu trebuie să se regasească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare. Se va depune o declarație pe proprie răspundere în acest sens.

De asemenea, se vor depune - certificate fiscale: ANAF/taxe locale (care să demonstreze lipsa datoriilor către bugetul de stat/local la data depunerii ofertei); - cazier judiciar firmă/administrator/asociați (valabil la data depunerii ofertei); - Fisa ONRC de „Furnizare informații privind beneficiarul real” al societății.

Se va prezenta declaratia de neincadrare in prevederile art. 59,60, din Legea 98/2016.

Persoanele care detin functii de decizie in cadrul Autoritatii contractante, in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire sunt urmatoarele:

1. NEGRU MARIAN – Primar;
2. ILIE LUCA – Viceprimar;
3. FLORINA MIU – Secretar;
4. MARIA VLAD – Contabil.

IX. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITATII PROFESIONALE

Operatorii economici care depun oferta, trebuie sa dovedeasca o forma de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, dincare sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla în niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.

Documentul justificativ care probeaza îndeplinirea cerintei va fi Certificatul constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise în țara de rezidență. Informatiile din Certificatul constatator trebuie sa fie REALE/ACTUALE LA DATA PREZENTARII ACESTUIA si sa rezulte un cod CAEN corespondent cu obiectul contractului de catering din Certificatul Constatator.

Persoanele juridice/fizice straine, în calitate de ofertanti vor prezenta documente similare cu cele solicitate, valabile în țara de origine, în copie certificata “conform cu originalul” însoțite de o traducere autorizata a acestora în limba româna.

X. GARANTIE DE PARTICIPARE

Nu se solicita

XI. CRITERII DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate pret

1. Componenta financiara – 50% (50 puncte)

Algoritm de calcul → Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Timpul de livrare de la momentul comenzii: 50% (50 puncte) – maxim 1h (o ora)

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru alti timpi de livrare punctajul $T(n)$ se calculeaza invers proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timp de livrare minim ofertat} / \text{Timp de livrare oferta}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Note:

- a) Timpul scurs de la ora plecării înscrisă pe avizul de însoțire/grafic și ora sosirii la școală este de **maximum 60 de minute**;
- b) Peste 60 de minute = **Oferta va fi respinsa ca inacceptabila**.
- c) Temperatura măsurată în interiorul lăzilor frigorifice de transport la sosire nu depășește limita legală;
- d) Deoarece unitățile de învățământ nu dețin spații de depozitare, orice transport care depășește durata de 1 oră sau care nu respectă lanțul frigorific **va fi refuzat integral la poarta școlii**, considerându-se produs neconform cu risc biologic ridicat pentru elevi.

Justificare criteriu: Calitatea și siguranța alimentară → Reducerea intervalului dintre preparare și servire minimizează riscul dezvoltării bacteriilor patogene și garantează servirea hranei la temperaturile legale

Justificarea criteriului de atribuire „timpul de livrare”: Ofertantul va prezenta documente relevante cu privire la amplasarea facilitatilor de preparare, mijloacelor de transport si distanta dintre punctul de preparare si locatia de servire (scoala).

XII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE:

1. Se vor respecta toate prevederile prevazute în caietul de sarcini/documentatia de atribuire, precum și prevederile Ordonanței de Urgență a Guvernului pentru aprobarea extinderii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unitatile de învățământ preuniversitar de stat. Dacă se

constata neconcordanțe între Caietul de sarcini și Ordonanța de Urgență, prevalează prevederile Ordonanței de Urgență;

2. Propunerea tehnică va cuprinde descrierea punct cu punct a modului de îndeplinire a cerințelor și specificațiilor tehnice solicitate prin caietul de sarcini/documentației de atribuire, și se va întocmi într-o manieră organizată și fundamentată, fără a se lua în considerare doar afirmații declarative care nu sunt însoțite și de demonstrarea modului de îndeplinire a respectivelor cerințe, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în oferta cu specificațiile tehnice din documentația de atribuire. Se vor prezenta variantele de pachete alimentare propuse și pentru care se va face dovada faptului că îndeplinesc cerințele de calitate și conformitate. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din documentația de atribuire, aceasta va fi respinsă ca neconformă;

3. Ofertanții vor preciza în oferta depusă care din informațiile cuprinse în Propunerea Tehnică și în Propunerea Financiară, cu excepția prețului, sunt considerate a fi confidențiale, clasificate, protejate cu un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile, în măsura în care, în mod obiectiv, dezvăluirea acestor informații ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, în special în ceea ce privește secretul comercial și proprietatea intelectuală → Se va prezenta o declarație în acest sens;

4. Ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere din care să reiasă că se vor respecta condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului;

5. Dovada autorizării/înregistrării sanitar veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;

6. Dovada autorizării/înregistrării sanitar veterinare a unităților unde vor fi depozitate pachetele alimentare (dacă este cazul);

7. Autorizație de funcționare emisă de către Primăria unității administrativ-teritoriale unde își are sediul sau punctul de lucru operatorul economic.

8. Dovada autorizării/înregistrării sanitar veterinare a mijloacelor de transport auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile de învățământ;

8.1 Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii a minimum 5 mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cărți de identitate pentru mașini și autorizații pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei și cursuri de igienă pentru soferul autoutilitare de transport alimente.

9. Metode de testare și control:

- Fișe de monitorizare temperatură camere frigorifice și dovada existenței unui/unor contract/te de mentenanță (pentru camere/instalații frigorifice frigorifice);

10. În cadrul Propunerii Tehnice, ofertanții au obligația de a prezenta structura organizatorică completă alocată acestui contract, structurată pe două niveluri distincte:

- 1. Echipa Nominalizată / Permanentă (sub formă de tabel):** Formată din personalul care va asigura zilnic fluxul de preparare, transport și distribuție (ex: bucătari, șoferi, personal servire)

Pentru care se solicită: **Dovada accesului la personal**

a) Diplome de studiu/calificare, fișe de aptitudini, contracte de muncă etc.

b) Certificat/e de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003.

- 2. Echipa de Rezervă („Back-up” operațional):** Ofertantul trebuie să demonstreze că dispune de o rezervă critică de personal, complementară echipei permanente, astfel încât resursa umană a societății să fie de minimum 35 de angajați.

Nota:

- Pentru îndeplinirea cerinței (2) se va prezenta Extras Revisal/Reges
- Mecanismul de activare a rezervei:** În cazul în care personalul nominalizat inițial se află în imposibilitatea medicală, legală sau fortuită de a asigura serviciul (concedii medicale, absenteism, demisii, carantină etc.), contractantul are obligația legală de a înlocui *instantaneu* personalul absent cu persoane din structura de back-up, fără a diminua calitatea serviciului și fără a modifica orele de livrare

aprobate. Rezerva critica este dimensionata astfel incat sa permita inlocuirea prompta a personalului indisponibil si mentinerea capacitatii de prestare a serviciilor fara afectarea nivelului de performanta asumat.

11. Experienta similara

Ofertantul trebuie să facă dovada că în ultimii 3 ani, impliniti la data termenului limita pentru depunerea ofertei, a furnizat/furnizeaza (pregatit, preparat, livrat) produse similare, la nivelul a minimum 2 contracte, in cadrul Programului național „Masa sanatoasa”.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările caietului de sarcini/documentatiei de atribuire, vor fi considerate neconforme.

În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o declarație pe propria răspundere prin care declară că elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă în conformitate cu prevederile art.51, alin. 2 din Legea nr. 98/2016. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la I.T.M., M.M.F. și Protecției sociale și de pe siteul: www.inspectmun.ro/legislație.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă, precum și o declarație de acceptare în acest sens.

XIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE:

1. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă. Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

2. Se va completa Formularul de ofertă care va fi însoțit de Centralizatorul de prețuri, unde se va detalia prețul per porție.

3. Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, și va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor inclusiv prepararea și livrarea la sediul beneficiarului.

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

d) materie primă/produse alimentare;

e) b) prepararea hranei;

f) c) transport.

4. **Oferta are un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei, de minim 60 zile. Nu se acceptă oferte alternative.**

5. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

6. În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

7. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

XIV. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI:

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor introduce in plicuri distincte, sigilate si marcate corespunzator, astfel:

Plicul 1: 1 – DOCUMENTE DE CALIFICARE

Plicul 2: 2 - PROPUNERE TEHNICA

Plicul 3: 3 - PROPUNERE FINANCIARA

Apoi plicurile trebuie introduse într-un plic mai mare sau pachet, în afara cazurilor în care volumul acestora necesita o depunere separata. Pe plicul/pachetul mare (ce va contine plicurile 1, 2, 3) se vor mentiona urmatoarele: • EXEMPLAR ORIGINAL

Plicul exterior trebuie sa fie marcat cu:

1.denumirea si adresa autoritatii contractante, denumirea obiectului procedurii pentru care s-a depus oferta (Oferta “Contract pentru achizitia servicii de catering in vederea furnizării de pachet alimentar in cadrul

Programului național „Masa sanatoasa” pentru preșcolarii și elevii Scolilor Gimnaziale din comuna Letca Noua, județul Giurgiu”

2. denumirea și adresa ofertantului pentru a permite returnarea ofertei întârziată, nedeschisă

3. precum și cu inscripția: **A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA 04.09.2026, ORA 10:00.**

4. Plicului exterior i se vor atașa, într-o folie de plastic transparentă, documentele care însoțesc oferta după cum urmează :

a). scrisoare de înaintare

b). împuternicirea însoțită de copia buletinului/cartii de identitate pentru:

(1) a reprezentantului legal/ împuternicitului care semnează documentele în cadrul procedurii.

Ofertele trebuie să conțină toate documentele și informațiile solicitate;

Limba de redactare a ofertei: limba română;

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

Împreună cu celelalte documente de calificare se va depune și:

Consimțământ pentru prelucrarea datelor cu caracter personal;

MENTIUNI:

- Ofertele se primesc în plic închis la Registratura Comunei Letca Noua, Str. Primăriei, Nr. 26, Jud. Giurgiu, cod postal 087155, telefon: 0246260015, până la data de **04.09.2026, ora 10:00 (termen limită de depunere a ofertelor)**;
- Plicurile vor fi sigilate și vor conține 3 volume obligatorii: documente de calificare, propunere tehnică și propunere financiară.

Intocmit,
Responsabil achiziției,

