

APROB,

Primar, **FEOREA ION**



CAIET DE SARCINI

privind atribuirea contractului de servicii de catering „Pachet sprijin alimentar pentru elevii Școlii Gimnaziale Grăția”, în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate”, cod PIDS/586/PO4/339395

Cod CPV principal: 55521000-8 – Servicii de catering pentru particulari (Rev.2) | Cod CPV suplimentar: 55521100-9 – Servicii de livrare de mese la domiciliu (Rev.2)

CAPITOLUL I – PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini se întemeiază pe:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Legea nr. 198/2023 a învățământului preuniversitar, secțiunea a 5-a – Reducerea abandonului școlar, art. 77;
- HG nr. 23/2025 (programul „Masă sănătoasă”), aplicabilă prin similitudine, conform art. 3.2 din contractul de sprijin comunitar;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare și Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
- Regulamentul (UE) 2016/679 privind protecția datelor cu caracter personal;
- Contractul de sprijin comunitar nr. 323/06.04.2026, în cadrul proiectului „Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate”, PIDS/586/PO4/339395.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire. El constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își elaborează oferta.

Organizarea și desfășurarea procedurii se fac conform procedurii proprii simplificate: Norme procedurale interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, aprobate prin Dispoziția Primarului comunei Grăția nr. 243/09.10.2026.

Sursa de finanțare: Programul Incluziune și Demnitate Socială 2021–2027 (PIDS), Fondul Social European Plus, prin Contractul de sprijin comunitar nr. 323/06.04.2026.

Cerințele din prezentul caiet de sarcini sunt minimale. Ofertele care nu le îndeplinesc sunt declarate neconforme.

CAPITOLUL II – OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1. Obiectul și durata

Obiectul contractului îl constituie prestarea serviciilor de catering privind pachetul de sprijin alimentar. Acestea constau în pregătirea, prepararea, ambalarea, transportul și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru fiecare copil beneficiar, elev al ȘCOLII GIMNAZIALE GRATIA, conform Contractului de sprijin comunitar nr. 323/06.04.2026.

Element	Cerință
Beneficiari	elevii vulnerabili ai Școlii Gimnaziale Gratia înscriși pe lista nominală comunicată de autoritatea contractantă, întocmită pe baza diagnozei sociale și a planului de acțiune: 20 de copii (cantitate de bază), cu posibilitatea creșterii până la maximum 30 de copii (opțiune)
Perioada	de la data semnării contractului până la 31.12.2029 , în limita perioadei de implementare a proiectului și a fondurilor disponibile
Începerea prestării	în maximum 2 zile lucrătoare de la semnarea contractului, sub condiția constituirii garanției de bună execuție
Zile de prestare	exclusiv zilele cu activitate didactică, de luni până vineri, conform structurii anului școlar
Frecvență	un pachet alimentar pe zi pentru fiecare beneficiar inclus în comanda zilnică
Locul livrării	domiciliul fiecărui beneficiar din comuna Gratia (adresele se comunică prestatorului de autoritatea contractantă, cu respectarea GDPR)
Interval orar de livrare	zilnic, între orele 12:00 și 15:00, sau în alt interval stabilit în scris de autoritatea contractantă la începerea contractului

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare elev beneficiar care frecventează cursurile unității de învățământ.

Numărul beneficiarilor este variabil și depinde de efectivul elevilor eligibili înscriși anual în unitatea de învățământ și de lista nominală aprobată. De aceea, cantitățile prevăzute în documentația de atribuire au caracter orientativ.

II.2. Dreptul la pachet și comanda zilnică

- Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au numai elevii de pe lista nominală, prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.
- Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau în alte zile declarate prin lege nelucrătoare.
- Pachetul alimentar se distribuie și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar.
- Autoritatea contractantă transmite prestatorului, prin e-mail/SMS, până la ora 09:00 a fiecărei zile de livrare, **comanda zilnică**. Comanda cuprinde numărul de pachete și lista codificată a beneficiarilor, stabilite pe baza listei nominale și a situației frecvenței comunicate de unitatea de învățământ. În lipsa unei comenzi noi, se consideră valabilă ultima comandă transmisă.
- Modificarea listei nominale (intrări sau ieșiri de beneficiari) se comunică prestatorului în scris, cu cel puțin o zi lucrătoare înainte.

NUMĂRUL DE PACHETE ESTE MAXIMAL. DECONTAREA PACHETELOR ALIMENTARE SE FACE PE BAZA COMENZILOR LANSATE EFECTIV DE BENEFICIAR, NUMAI PENTRU PACHETELE LIVRATE ȘI RECEPȚIONATE.

II.3. Cantități și valoare estimată

Caracteristici	Cantități
Preț maxim/pachet (lei fără TVA)	13,51 (15,00 lei cu TVA 11%)
Număr de beneficiari – cantitate de bază	20

Caracteristici	Cantități
Număr estimat de zile cu activitate didactică (nov. 2026 – dec. 2029)	546
Total valoare maximă estimată/zi – 20 de copii (lei fără TVA)	270,20
Număr de pachete – cantitate de bază	10.920
Număr de pachete – opțiune (până la 30 de copii)	5.460
Număr maxim de pachete estimate	16.380
Valoare estimată – cantitate de bază (lei fără TVA)	147.529,20
Valoare estimată – opțiune (lei fără TVA)	73.764,60
Total valoare maximă estimată a contractului (lei fără TVA)	221.293,80

II.4. Regim alimentar special

Autoritatea contractantă sau unitatea de învățământ poate notifica prestatorul, pe parcursul derulării contractului, cu privire la existența unor elevi care prezintă alergii, intoleranțe alimentare sau alte afecțiuni medicale care impun un regim alimentar special. În acest caz, operatorul economic asigură, în condițiile contractului, regimul alimentar special prescris sau recomandat de medicul specialist, pentru fiecare caz în parte.

- Regimul alimentar special se asigură pe baza documentelor medicale puse la dispoziție de unitatea de învățământ sau de autoritatea contractantă. El respectă indicațiile medicale privind alimentele excluse, alimentele permise și, după caz, cerințele privind prepararea și furnizarea hranei.
- Pentru fiecare caz notificat după încheierea contractului, se comunică prestatorului în timp util informațiile necesare pentru asigurarea hranei corespunzătoare, cu respectarea legislației privind protecția datelor cu caracter personal.
- Operatorul economic are obligația de a asigura hrana specială fără a o substitui cu produse care conțin ingredientele sau alergenii contraindicați. El ia toate măsurile necesare pentru prevenirea contaminării încrucișate, în funcție de natura alergiei sau intoleranței și de cerințele medicale comunicate.
- Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se stabilesc pentru fiecare caz, în funcție de recomandarea medicală și de necesitățile beneficiarului, fără modificarea prețului unitar.

CAPITOLUL III – DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering în condițiile stabilite prin prezentul caiet de sarcini și prin legislația incidentă. Livrarea pachetului alimentar se face o dată pe zi, de luni până vineri, în perioadele cu activitate didactică, la locația de domiciliu a fiecărui beneficiar.

III.1. Ce înseamnă „pachet alimentar” (meniu)

Un **pachet alimentar (meniu zilnic)** este format obligatoriu din:

1. **un fel principal**, ales din variantele orientative de mai jos sau o variantă echivalentă care respectă recomandările Institutului Național de Sănătate Publică și Ordinul nr. 541/2025;
2. **pâine feliată / baton / chiflă** – obligatoriu;
3. **un fruct întreg**, sănătos, de mărime medie.

Gramaje minime per pachet:

Componentă	Gramaj minim (produs finit)
Supă / ciorbă	350 ml, din care minimum 60 g carne sau 80 g legume solide, după caz
Fel principal gătit (mâncare, preparat la cuptor, piure/garnitură cu preparat proteic)	250 g, din care sursa de proteină (carne, ouă, brânză, leguminoase) minimum 70 g
Sandviș	150 g, din care minimum 50 g ingredient proteic și

Componentă	Gramaj minim (produs finit)
	minimum 40 g legume crude
Pâine / baton / chiflă	50 g (75 g când felul principal este supă/ciorbă)
Fruct întreg, de mărime medie	120 g

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 vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
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. sandviș cu unt, șuncă, cașcaval și legume – roșii, castravete, salată. **Șunca se utilizează numai dacă produsul respectă Ordinul nr. 541/2025 și cerințele privind aditivii din prezentul caiet de sarcini. În caz contrar, se înlocuiește cu piept de pui sau de curcan fiert/copt, preparat de prestator;**
24. sandviș cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar, cu legume crude – gogoșar, varză, morcov.

Toate meniurile se completează cu un fruct întreg. **Meniul conține în mod obligatoriu pâine feliată / baton / chiflă.**

NOTĂ: prestatorul trebuie să livreze tipuri diferite de pachet alimentar și de fruct în zilele săptămânii. Nu se repetă același fel principal și același fruct în aceeași săptămână. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători și de mărime MEDIE.

III.2. Planul alimentar

- Ofertantul prezintă în propunerea tehnică un **plan alimentar pe 4 săptămâni (20 de zile didactice)** – Formularul nr. 7A. Planul cuprinde, pentru fiecare zi: felul principal, componenta, gramajele, alergenii (conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011), tipul de pâine și fructul.
- Planul alimentar se aplică ciclic pe toată durata contractului. Afișarea și comunicarea meniului săptămânal către autoritatea contractantă se fac cel târziu vinerea, pentru săptămâna următoare.

- Modificarea planului alimentar este permisă numai cu acordul scris al autorității contractante. Se folosesc meniuri echivalente nutrițional, fără reducerea gramajelor, a ponderii materiei prime sau a numărului de meniuri distincte oferit.
- Se recomandă adaptarea meniurilor la sezon (legume și fructe de sezon).

III.3. Niveluri minime obligatorii în pregătirea pachetelor alimentare

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust. Produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară mâncărurile trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi în alimente.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată și este un ulei de calitate superioară.
3. Sarea iodată utilizată respectă legislația în vigoare privind aditivii permisi în alimente.
4. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic, care au efect excitant sau a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile.
5. Este interzisă folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
6. Mâncarea livrată se gătește în dimineața zilei în care se servește. Ea se păstrează în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
7. Nu se utilizează alimentele din Lista alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor (Ordinul nr. 541/2025).
8. Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, și se transportă numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar.

III.4. Cerințe privind calitatea alimentelor

- Toate alimentele depozitate, împachetate, manipulate și transportate sunt protejate împotriva oricăror contaminări probabile care le-ar face improprii consumului uman, ar periclita sănătatea sau le-ar contamina astfel încât să nu poată fi consumate. În particular, alimentele sunt amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete, pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite care pot fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor se mențin la temperaturi care nu prezintă risc pentru sănătate.
- Mâncărurile nu conțin substanțe conservante și coloranți artificiali. La elaborarea lor se evită, pe cât posibil, folosirea factorilor alergeni.
- Ofertantul asigură prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar-veterinare.
- Ofertantul asigură condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv distribuția hranei.

III.5. Ambalare și etichetare

- Fiecare pachet se ambalează individual, în ambalaje de unică folosință destinate contactului cu alimentele, închise sau sigilate, care asigură menținerea temperaturii și integritatea produsului. Felurile lichide se livrează în recipiente etanșe.
- Fiecare pachet este etichetat cu:
 - denumirea meniului;
 - data și ora preparării;
 - termenul de consum;

- lista ingredientelor, cu evidențierea alergenilor;
 - denumirea prestatorului;
 - mențiunea de vizibilitate a finanțării: „Cofinanțat de Uniunea Europeană – Programul Incluziune și Demnitate Socială 2021–2027 – proiect PIDS/586/PO4/339395”, în forma comunicată de autoritatea contractantă.
- Pachetele pentru regim alimentar special sunt marcate distinct, cu numele (sau codul) beneficiarului.

III.6. Cerințe privind transportul și livrarea

- Transportul hranei se face de către contractant, cu mijloace de transport proprii, dotate corespunzător și autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei.
- Contractantul ambalează hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, condițiilor din timpul transportului și să ajungă în bună stare la destinația finală.
- Hrana se împachetează, manipulează și transportă astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile care ar face alimentele improprii consumului uman, ar periclita sănătatea sau le-ar contamina astfel încât să nu poată fi consumate.
- Alimentele se amplacează și/sau se protejează astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.
- Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde / frigorifice, cutii izoterme) se mențin curate, pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Preparatele calde se livrează la o temperatură de minimum 60°C, iar preparatele reci (sandvișuri) la maximum 8°C. Prestatorul ține evidența temperaturilor la plecarea din unitatea de producție.
- Pachetul se predă părintelui, reprezentantului legal sau persoanei adulte desemnate din familie. Aceasta semnează de primire pe **fișa zilnică de livrare** (Anexa 1 la caietul de sarcini). Dacă nimeni nu este prezent, prestatorul anunță imediat persoana desemnată de autoritatea contractantă. Pachetul nelivrat nu se facturează.

III.7. Cerințe privind igiena personalului

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor menține un grad ridicat de curățenie personală și poartă îmbrăcăminte adecvată și curată.
- Prestatorul efectuează controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților, conform legislației în vigoare.
- Distribuția alimentelor se face numai de persoane care dețin certificat de absolvire a cursului „Noțiuni fundamentale de igienă”. Cursul este organizat 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. Aceste persoane dețin și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor.
- Persoanele care distribuie se nominalizează în Formularul nr. 8, cu atașarea certificatelor.
- Personalul care intră în contact cu beneficiarii (copii) respectă regulile de conduită, confidențialitate și protecție a copilului comunicate de autoritatea contractantă.

CAPITOLUL IV – INFORMAȚII ȘI NIVELURI MINIME PENTRU EVALUAREA RESPECTĂRII CERINȚELOR

IV.1. Documente care dovedesc capacitatea (se prezintă în Plicul nr. 1, conform Fișei de date)

1. Certificat constatator ONRC.

2. Autorizația/înregistrarea DSVSA a unității de producție. Ofertantul garantează respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.
3. Dovada deținerii unui mijloc autorizat pentru transportul alimentelor, indiferent de forma de deținere (proprietate, leasing, închiriere, folosință).
4. Dovada prestării, în ultimii 3 ani, a minimum 1 contract de prestări servicii de catering. Se prezintă documente justificative: contracte de prestări servicii, procese-verbale de recepție, recomandări din partea beneficiarilor privind îndeplinirea obligațiilor contractuale.
5. Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul, dacă este cazul: asocierie, conform art. 53 din Legea nr. 98/2016.
6. Certificat de atestare fiscală de la primăria de pe raza localității unde își are sediul ofertantul, aflat în termen de valabilitate.
7. Certificatul de atestare a lipsei datoriilor la bugetul de stat, aflat în termen de valabilitate.
8. Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere, ori al celor cu putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, conform certificatului constatator ONRC / actului constitutiv.
9. Dovada constituirii garanției de participare, efectuată în perioada de depunere a ofertelor.
10. Formularele anexă la documentație, completate și semnate.

IV.2. Documente care fac parte din propunerea tehnică (Plicul nr. 2)

1. Procedura de înlocuire a produselor neconforme, cu termenul asumat (Formularul nr. 7B).
2. Planul de continuitate în caz de avarie a vehiculului sau de indisponibilitate temporară.
3. Planul alimentar pe 4 săptămâni (Formularul nr. 7A) și fișele tehnologice / de calcul.
4. Planul de livrare și Formularul nr. 8 (personal).

Neîndeplinirea obligațiilor privind condițiile de participare atrage respingerea ofertei ca inacceptabilă (art. 137 alin. (2) lit. b) din HG nr. 395/2016: oferta „a fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire...”). Neîndeplinirea cerințelor tehnice atrage respingerea ofertei ca neconformă.

IV.3. Responsabilitatea prestatorului și înlocuirea produselor neconforme

- Ofertantul își asumă întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. El răspunde atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.
- Dacă vreunul dintre produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă. Prestatorul are obligația să înlocuiască produsele refuzate, fără a modifica prețurile, și să facă toate modificările necesare pentru ca, pe viitor, produsele să corespundă calitativ.
- Dacă se constată abateri care pot avea consecințe grave asupra sănătății beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului are dreptul să sisteze distribuirea hranei. Prestatorul este obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, fără plăți suplimentare, în termenul asumat prin ofertă, dar **nu mai mult de 45 de minute** de la primirea notificării.
- Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se aplică penalitățile contractuale. În caz de repetare, se declanșează procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele care decurg din aceasta.
- Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor se acoperă în același termen.

CAPITOLUL V – RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI DOCUMENTELE JUSTIFICATIVE

Recepția și documentele sunt corelate cu Anexa nr. 4 la Contractul de sprijin comunitar (Lista documentelor justificative pentru pachetul de sprijin alimentar).

Frecvență	Document	Întocmit / semnat de
Zilnic	Comanda zilnică (număr de pachete, lista codificată a beneficiarilor)	autoritatea contractantă
Zilnic	Fișa zilnică de livrare (Anexa 1): nume și prenume elev, adresa, ora livrării, meniul, semnătura de primire a părintelui/reprezentantului legal	prestator; semnată de primitori
Zilnic	Proces-verbal de recepție cantitativă și calitativă, cu centralizatorul numărului de pachete livrate și precizarea meniului zilei	persoana desemnată de autoritatea contractantă + prestator
Săptămânal	Proces-verbal de distribuție a pachetelor alimentare (de exemplu, 21–25 iulie), cu centralizatorul nominal al beneficiarilor : nume/prenume elev, unitatea de învățământ, număr total de pachete distribuite, număr de copii, cost/pachet, cost total, semnături de primire	autoritatea contractantă + prestator
Lunar	Factura fiscală, emisă pe numele Comunei Gratia, însoțită de procesele-verbale de recepție și distribuție din luna respectivă	prestator

- Recepția hranei se face zilnic de către achizitor, prin persoanele desemnate. Procesul-verbal de recepție are anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, cu precizarea meniului din ziua respectivă.
- Prestatorul permite exercitarea controlului de către reprezentanții beneficiarului cu privire la modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei etc. Controalele se efectuează în prezența reprezentanților prestatorului.
- Prestatorul permite verificări, inclusiv la fața locului, ale reprezentanților autorității contractante, ai MMFTSS, ai Autorității de Management PIDS și ai altor organisme de control naționale și europene.

CAPITOLUL VI – CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATĂ

- **Facturarea:**
 - se face o dată pe lună, pe baza avizelor și a proceselor-verbale de recepție;
 - facturile reflectă cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă, confirmate prin procesele-verbale de recepție;
 - prestatorul facturează exclusiv porțiile livrate și recepționate efectiv;
 - autoritatea contractantă nu garantează consumarea integrală a cantităților estimate.
- **Plata:**
 - se face în termen de 30 de zile de la data înregistrării facturii la beneficiar;
 - se face din Fondul Social European Plus, prin Programul Incluziune și Demnitate Socială 2021–2027, prin Contractul de sprijin comunitar nr. 323/06.04.2026, proiectul PIDS/586/PO4/339395, din contul special deschis la Trezorerie;
 - achizitorul nu este obligat să facă plata din bugetul propriu.
- **Calitatea serviciilor:** contractantul răspunde pentru calitatea serviciilor prestate, în condițiile legislației în vigoare în România.
- **Modalități de plată:**
 - Facturarea produselor livrate se face lunar, pe baza documentelor justificative elaborate la livrări și confirmate de autoritatea contractantă (cu sprijinul unității de învățământ).
 - Autoritatea contractantă, prin persoanele nominalizate, răspunde direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și confirmare a documentelor care stau la baza plății.

- Plata se efectuează de ordonatorul principal de credite, Comuna Gratia, la solicitarea prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă.
- Termenul de plată este de maximum 30 de zile de la primirea/înregistrarea facturii fiscale la Primăria comunei Gratia.

CAPITOLUL VII – CRITERIUL DE ATRIBUIRE ȘI FACTORII DE EVALUARE

Criteriul de atribuire pentru achiziția serviciilor de catering și furnizare de pachete de sprijin alimentar este „**cel mai bun raport calitate-preț**”, conform art. 187 alin. (3) **lit. c)** din Legea nr. 98/2016.

Factor de evaluare	Pondere	Algoritm
F1 – Prețul unitar al pachetului	50 de puncte	$P1 = (\text{Preț minim} / \text{Preț n}) \times 50$ – prețuri unitare fără TVA
F2 – Ponderea costului materiilor prime alimentare în prețul unitar	20 de puncte	$Kn = \text{cost mediu materie prime} / \text{preț unitar} \times 100$; $P2 = (Kn / K_{\max}) \times 20$; $Kn < 40\% \rightarrow$ ofertă neconformă
F3 – Diversitatea meniurilor (plan alimentar pe 4 săptămâni)	15 puncte	$N < 5 \rightarrow$ neconformă; 5–9 meniuri distincte $\rightarrow 0$ p; 10–14 $\rightarrow 8$ p; 15–19 $\rightarrow 12$ p; 20 $\rightarrow 15$ p
F4 – Termenul asumat de înlocuire a produselor neconforme	10 puncte	≤ 20 min $\rightarrow 10$ p; 21–30 min $\rightarrow 6$ p; 31–45 min $\rightarrow 2$ p; > 45 min $\rightarrow$ ofertă neconformă
F5 – Plan alimentar elaborat/avizat de un specialist în nutriție	5 puncte	da $\rightarrow 5$ p; nu $\rightarrow 0$ p
TOTAL	100 de puncte	

Detalii pentru aplicarea factorilor:

- **Termenul de înlocuire** se calculează de la primirea notificării privind neconformitatea produselor până la înlocuirea efectivă a acestora la locul de livrare.
- **Meniu distinct** = fel principal care diferă prin denumire și prin cel puțin un ingredient principal (sursa de proteină sau baza preparatului). Pâinea și fructul nu diferențiază meniul.
- **Clasamentul:** comisia de evaluare întocmește clasamentul final al ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajelor totale obținute. Oferta câștigătoare este oferta admisibilă cu cel mai mare punctaj total, a cărei propunere tehnică și financiară răspunde tuturor cerințelor minime obligatorii din documentația de atribuire.
- **Egalitate:** dacă două sau mai multe oferte au punctaj egal și sunt clasate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită acestora noi propuneri financiare. Contractul se atribuie ofertei cu prețul unitar cel mai scăzut.
- **Algoritmii detaliați** sunt prezentați în Fișa de date a achiziției, cap. VII.

ATENȚIE: neprezentarea documentelor-suport care justifică punctajul unui factor de evaluare duce automat la nepunctarea respectivului factor.

CAPITOLUL VIII – DISPOZIȚII FINALE

Reziliere: contractul poate fi reziliat, conform clauzelor contractuale, fără plata unor daune, atunci când:

- comisia de recepție constituită la nivelul UAT Gratia consemnează întârzieri nejustificate și repetate ale livrărilor. În sensul prezentului caiet de sarcini, întârzierile acceptabile sunt cele de cel mult 45 de minute față de intervalul orar stabilit, dar nu mai mult de o dată la 30 de zile;
- au loc întreruperi nejustificate ale prestării serviciilor de către contractant;

- se livrează în mod repetat produse neconforme;
- prestatorul pierde autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a unității de producție sau a mijlocului de transport.

Obligativitatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate:

- Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate astfel încât, prin acțiunile sale, să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali.
- Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală a beneficiarului și a unității de învățământ.
- Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, toxiinfecție alimentară, epidemie sau alte asemenea.
- Autoritatea contractantă nu este responsabilă pentru niciun fel de daune-interese sau compensații plătibile prin lege în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice de către prestator.

Confidențialitate și protecția datelor:

- Prestatorul (oferantul câștigător) tratează toate documentele, datele și informațiile cu care intră în contact sau pe care le accesează ca având caracter personal și confidențial. El se conformează tuturor legilor, normelor și reglementărilor în vigoare din România, inclusiv Regulamentului (UE) 2016/679. Prestatorul acționează ca persoană împuternicită pentru datele beneficiarilor (nume, adresă, date medicale privind regimul special), le folosește exclusiv pentru executarea contractului și le șterge sau le returnează la încetarea acestuia.
- Fac excepție documentele din dosarul achiziției publice, așa cum este definit de Legea nr. 98/2016.
- Cu excepția cazului în care prestatorul trebuie să dezvăluie anumite informații pentru executarea contractului, sau în care documentele au caracter de informație de interes public, prestatorul nu publică și nu dezvăluie nicio informație fără acordul prealabil scris al autorității contractante. În caz de dezacord, primează decizia autorității contractante.

Documentele proiectului: documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea contractului respectă regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea lor (minimum 10 ani, conform art. 7.4 din contractul de sprijin comunitar).

CAPITOLUL IX – ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

- Asigurarea tuturor resurselor care îi revin pentru buna derulare a contractului.
- Transmiterea listei nominale, a adreselor beneficiarilor și a comenzii zilnice.
- Participarea la recepția calitativă și cantitativă a produselor.
- Plata facturilor fiscale emise pe baza documentelor justificative, conform condițiilor din prezentul caiet de sarcini.
- Desemnarea unui responsabil de contract, care asigură comunicarea permanentă cu echipa contractantului, ține evidența tuturor documentelor referitoare la derularea contractului și asigură monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor contractului.

Anexa 1 la caietul de sarcini – Model de fișă zilnică de livrare

Data:/...../20..... Meniul zilei: Ora plecării din unitate / temperatura: / °C

Nr. crt.	Nume și prenume elev (sau cod)	Adresa	Ora livrării	Nume primitor (părinte / reprezentant)	Semnătura de primire	Observații
1						
2						
...						

Prestator (delegat): Verificat – reprezentant autoritate contractantă:

Întocmit, Verificat,