ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, judeţul Bacău, CUI 4455226, Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com

Nr.inreg: UAT RACOVA - JUD. BACĂU CUI 4455226 INTRARE Nr. 2329 Ziua 24 Luna 03 2026

CONTRACT DE ACHIZITIE PUBLICA DE SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI

1. PREAMBUL

În temeiul Legii nr.98/2016 privind achiziţiile publice, a Hotărârii de Guvern nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică in Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice a fost încheiat prezentul contract de prestări de servicii intre

Părţile

COMUNA RACOVA , cu sediul in localitarea Racova, comuna Racova, jud.Cacau, strada Avicola nr.5, telefon/fax: 0234.269501, cod de identificare fiscala: 4455226, cont trezorerie RO39TREZ24A651130570205X deschis la Trezoreria Buhusi reprezentată prin dl.APETREI Catalin Ionel , având funcţia de Primar, în calitate de **achizitor**, pe de o parte

si

SC ALEX & REBECCA SRL cu sediul in Buhusi, str. Orbic, nr.79, jud.Bacau, telefon/fax: 0743373381, număr de înmatriculare J2010000421048, cod fiscal 26903649, activitate principala: 5611 - Restaurante, cont RO41TREZ0665069XXX000808 deschis la Trezoreria Buhusi, reprezentată prin CALIAN Gabi-Daniel - Administrator, în calitate de **prestator**, pe de altă parte.

2. Definitii

2.1 - În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretaţi astfel:

a. ***contract*** – reprezintă prezentul contract şi toate Anexele sale.

b. ***achizitor şi prestator*** - părtile contractante, aşa cum sunt acestea numite în prezentul contract;

c. ***preţul contractului*** - preţul plătibil prestatorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală şi corespunzătoare a tuturor obligaţiilor asumate prin contract;

d. ***servicii*** - activităţi a căror prestare fac obiectul contractului;

e. ***produse*** - echipamentele, maşinile, utilajele, piesele de schimb şi orice alte bunuri cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract şi pe care prestatorul are obligaţia de a le furniza aferent serviciilor prestate conform contractului;

f. ***forţa majoră*** - un eveniment mai presus de controlul parţilor, care nu se datorează greşelii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut la momentul încheierii contractului şi

care face imposibilă executarea şi, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: razboaie, revoluţii, incendii, inundaţii sau orice alte catastrofe naturale, restricţii apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă ci enunciativă. Nu este considerat forţă majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligaţiilor uneia din părţi;
g. zi - zi calendaristică; *an* - 365 de zile.

3.Interpretare

3.1 În prezentul contract, cu excepţia unei prevederi contrare cuvintele la forma singular vor include forma de plural şi vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.
3.2 Termenul "zi"sau "zile" sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică in mod diferit.

4. Obiectul principal al contractului

4.1 - Prestatorul se obligă să asigure zilnic servicii de catering care constau in furnizare, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnica a suportului alimentar ambalat si etichetat tip masa calda, pentru prescolarii si elevii **SCOLII GIMNAZIALE ION BORCEA din comuna Racova** in cadrul Proiectului National "Masa Sanatoasa" in conformitate cu prevederile caietului de sarcini anexa la prezentul contract si a documentatiei de atribuiré, în perioadele convenite şi în conformitate cu obligaţiile asumate.

5. *Preţul contractului*

5.1 - Preţul convenit pentru îndeplinirea contractului, plătibil prestatorului de catre achizitor, este de **395.460,00 lei fara TVA [13,00 lei / meniu fara TVA];**

5.2 - Tabel cu cantitatile si valorile lunare estimate:

Luna	**Numărul de zile de cursuri**	**Numărul de elevi beneficiari**	**Nr. Pachete Alimentare-masa calda**
APRILIE	15	260	3.900
MAI	20	260	5.200
IUNIE	13	260	3.380
SEPTEMBRIE	18	260	4.680
OCTOMBRIE	16	260	4.160

NOIEMBRIE	20	260	5.200
DECEMBRIE	15	260	3.900
TOTAL	117	260	**30.420**

5.3 – Valoarea contractului este máxima si un poate fi depasita, ea poate fi mai mica, functie de numarul de elevi prezenti la orele de curs.

6. *Durata contractului*

6.1 Prezentul contract intra in vigoare de la data de 01.04.2026 si este valabil pana la finalul cursurilor scolare din anul 2026, nu mai tarziu de 31.12.2026.

7. Executarea contractului

7.1 – Executarea contractului începe de la debutul activităţilor de tip servicii catering pentru scoli până la data finalizării proiectului-Proiectul National "Masa Sanatoasa"

8. *Documentele contractului*

8.1 - Documentele contractului sunt:
- propunerea financiara
- caietul de sarcini (toate cerintele caietului de sarcini sunt clauze obligatorii si trebuie respectate de catre prestator)
- angajamentul ferm de susţinere din partea unui terţ, dacă este cazul;
- acordul de asociere/subcontractare, dacă este cazul
- acte adiţionale

9. Garantia de buna executie a contractului

9.1 – Nu se constituie garanţia de bună execuţie.

10. Obligaţiile principale ale prestatorului

10.1- Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea suportului alimentar tip sandvici, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, conform caietului de sarcini anexa la prezentul contract, în perioadele convenite şi în conformitate cu obligaţiile asumate prin prezentul contract.

10.2. Prestatorul se obligă să asigure termenele de livrare a hranei în conformitate cu graficul intocmit in conformitate cu cerintele din Caietul de sarcini.

10.3 Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului pe bază de comandă telefonică, e-mail, zilnic, până la orele 8:30 - valabilă pentru masa din ziua respectiva; va contine numărul de porţii pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezenţă a scolarilor. In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de meniuri pentru urmatoarea saptamana de livrare (5 zile).
Comanda se va face de catre persoana desemnata de beneficiar.

10.4. Programul de servire al meselor este urmatorul:
Livrari zilnice de luni pana vineri in intervalul 09.15. – 09.45.
Locatiile unde se livreaza hrana zilnica sunt:

în localitatea Racova- Scoala Gimnaziala Ion Borcea, strada Principala nr.11;
in localitatea Gura Vaii -Scoala Gimnaziala Ion Borcea, strada Principala.

Servirea mesei se va face zilnic in pauza mare, intervalul 09.50. – 10.10.
Oferatantul va fi anunțat dacă intervin alte modificări.
Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre fiecare scoala.

10.5 Prestatorul se obliga sa preparare hrana in conformitate cu necesitatile calorice si cantitative.

10.6 Prestatorul se obliga sa nu prepare si sa nu distribuie alimente cu continut crescut de grasimi, zahar, sare sau calorii per unitate de vanzare precum si alimentele neambalate.

10.7 Prestatorul se obliga să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar veterinare.

10.8 Prestatorul se obliga să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuţia hranei.

10.9 Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering la standardele şi/sau performanţele prezentate în propunerea tehnică, anexă la contract.

10.10 Prestatorul se obliga sa transporte şi sa distribuie hrana, cu mijloace de transport autorizate DSV, în recipiente speciale inchise etans, în conformitate cu normele de igiena în vigoare. Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuiesc menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create şi construite pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie.

10.11 Prestatorul are obligatia sa livreze hrana direct la locatiile precizate in caietul de sarcini anexa la prezentul contract. La livrare, se va întocmi fişa de însoţire a alimentelor (pentru

fiecare transport) care se va semna de către reprezentanţii prestatorului si de către persoana desemnata de catre beneficiar.

10.12 Prestatorul se obliga să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuţie, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiţie-distribuţie) pentru distribuirea produselor agroalimentare şi a altor bunuri ce intră în consum. Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documente legale prevăzute de legislaţia în vigoare (aviz de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate).

10.13 Prestatorul se obliga sa execute serviciile prezentului contract exclusiv cu personal calificat. Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt si va purta echipament de protectie adecvat si curat.

10.14 Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât şi echipamentele de rezervă vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardele europene.

10.15 Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatiile privind calitatea hranei.
10.16 In vederea rezolvarii problemelor curente si evitarii unor disfunctionalitati, prestatorul va numi o persoana cu responsabilitati operative care va prelua zilnic solicitarile din partea institutiei.

10.17. - Prestatorul se obligă să despagubească achizitorul împotriva oricăror:
(1) reclamaţii şi acţiuni în justiţie, ce rezultă din încalcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalaţiile sau utilajele folosite pentru sau în legatură cu produsele achiziţionate, şi
(2) daune-interese, costuri, taxe şi cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepţia situaţiei în care o astfel de încalcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

10.18 Prestatorul este pe deplin responsabil pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranţa tuturor operaţiunilor şi metodelor de prestare utilizate, cât şi de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

10.19 - (1) Prestatorul are obligaţia de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalismul şi promtitudinea cuvenite angajamentului asumat şi în conformitate cu propunerea sa tehnică, anexa la contract.

(2) Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, sa asigure resursele umane, materialele, instalaţiile, echipamentele şi orice alte asemenea, fie de natura provizorie, fie definitivă cerute de şi pentru contract, în masura în care necesitatea asigurării acestora este prevazută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.
10.20 Prestatorul este obligat sa permita autoritatii contractante, in calitatea ei de achizitor, sa intreprinda verificari inopinate in vederea constatarii respectarii cerintelor din caietul de sarcini cu privire la: cantitatea totala a produsului(conform etichetei si a declaratiei de

conformitate), a respectarii retetarului privind diversitatea meniului precum si existenta fructului la calitatea ceruta pirn caietul de sarcini.

10.21 Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuţia serviciilor în conformitate cu graficul de prestare intocmit in conformitate cu cerintele din Caietul de sarcini. Totodată, este răspunzător atât de siguranţa tuturor operaţiunilor şi metodelor de prestare utilizate, cât şi de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

10.22. In situatia in care personalul angajat uzeaza de dreptul la greva, prestatorul trebuie sa asigure desfasurarea in continuare a activitatii de preparare si distributiei pachetelor alimentare tip masa calda.

11. Obligaţiile principale ale achizitorului

11.1 - ***Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite se va face zilnic prin notă telefonică si/sau e-mail până la ora 08.30 şi va fi valabilă pentru masa din acea zi. Comanda se va face de către persoana desemnată de beneficiar.***

11.2 Numărul de porţii comandate zilnic se va realiza în funcţie de prezenţa zilnică a scolarilor, existând fluctuaţii în funcţie de numărul de intrări şi ieşiri, precum şi în funcţie de anumite situaţii ce pot interveni (de ex. boală).

11.3 Predarea- preluarea hranei se va face sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ şi calitativ al alimentelor.

11.4 Persoana desemnata de catre beneficiar are obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţii. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 2 ore fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta.

11.5 Zilnic, o probă din hrana preparată, de la fiecare meniu servit, va fi pastrată în frigider timp de 48 ore, la fiecare dintre adresele de distribuire. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către persoana desemnata de catre beneficiar. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuţie.

11.6 Facturarea serviciilor prestate se va face in baza centralizatorului portiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta cantitatile mentionate in avizele de insotire a marfurilor si a proceselor verbale de receptie. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii fiscale.

11.7 Dacă achizitorul nu onorează facturile in termen de 30 zile la expirarea perioadei prevăzute la clauza 12.2. prestatorul are dreptul de a sista prestarea serviciilor. Imediat ce achizitorul onorează factura, prestatorul va relua prestarea serviciilor în cel mai scurt timp posibil, dar nu mai tarziu de 1 zi lucratoare.

12. Sancţiuni pentru neindeplinirea culpabilă a obligaţiilor

12.1 În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu reuşeşte să-şi execute obligaţiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din preţul contractului, ca penalitaţi, o sumă echivalentă cu 0,01% pe zi intarziere din preţul contractului fara T.V.A.

12.2 În cazul în care achizitorul nu onorează facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite, atunci acesta are obligaţia de a plăti, ca penalităţi, o sumă echivalentă cu 0,01% pe zi intarziere din plata neefectuată.

12.3 Nerespectarea obligaţiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părţi, în mod culpabil şi repetat, dă dreptul părţii lezate de a considera contractul de drept reziliat şi de a pretinde plata de daune-interese.

12.4. Pentru neexecutarea totală a obligatiilor asumate si/sau care îi revin, Prestatorul are obligatia de a plăti Achizitorului, cu titlu de daune-interese compensatorii, o sumă în cuantum egal 10% din valoarea Contractului. Se consideră neexecutare totală a obligatiilor si situatia în care executarea obligatiilor asumate si/sau care revin Prestatorului este partială si, totodată, necorespunzătoare.

12.5 În cazul în care executarea obligatiilor asumate si/sau care revin Prestatorului este numai partială, dar este corespunzătoare, suma datorată de acesta Achizitorului, cu titlu de daune-interese compensatorii va fi cea prevazuta la pct. 12.1.

12.4 Achizitorul îşi rezervă dreptul de a renunţa oricând la contract, printr-o notificare scrisă adresată prestatorului, fără nici o compensaţie, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiţia ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acţiune sau despăgubire pentru prestator. În acest caz, prestatorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunţării unilaterale a contractului.

13. Subcontractanţi

13.1. Prestatorul are obligaţia, în cazul în care subcontractează părţi din Contract, de a încheia Contracte cu subcontractanţii desemnaţi, în concordanţă cu oferta şi nu va avea dreptul de a înlocui/de a introduce noi subcontractanţi fără acceptul prealabil al Achizitorului.

13.2. Contractele încheiate cu subcontractanţii declaraţi în ofertă sau cele încheiate, cu respectarea art. 219 alin. 5 din Legea 98/2016, în cazul înlocuirii sau introducerii unor noi subcontractanţi după atribuirea contractului,sunt anexe la prezentul contract.

13.3. (1) Prestatorul poate înlocui/introduce/implica noi subcontractanţi după semnarea contractului, în următoarele situaţii:
a) înlocuirea subcontractanţilor nominalizaţi în ofertă şi ale căror activităţi au fost indicate în ofertă ca fiind realizate de subcontractanţi;
b) declararea unor noi subcontractanţi ulterior semnării contractului în condiţiile în care activităţile ce urmează a fi subcontractate au fost prevăzute în ofertă fără a se indica iniţial

opţiunea subcontractării acestora, numai cu condiţia ca nominalizarea acestora să nu reprezinte o modificare substanţială a contractului;
c) renunţarea/retragerea subcontractanţilor din contract.

(2)Prestatorul va transmite pentru noii subcontractanţi propuşi, certificatele şi alte documente necesare pentru verificarea de către Achizitor a inexistenţei unor situaţii de excludere şi a resurselor/capabilităţilor corespunzătoare părţilor de implicare în contract.

13.4. În situaţiile prevăzute la art. 13.3, Prestatorul are obligaţia de a prezenta Achizitorului cu cel puţin 15 zile înainte de momentul începerii activităţii de către noii subcontractanţi acceptați de Achizitor, următoarele:

1. contractele încheiate cu subcontractanţii, care trebuie să conţină obligatoriu, cel puţin următoarele elemente:

a) activităţile ce urmează a fi subcontractate;
b) numele, datele de contact, reprezentanţii legali ai noilor subcontractanţi;
c) valoarea aferentă prestaţiilor noilor subcontractanţi.

2. declaraţii pe propria răspundere ale noilor subcontractanţi prin care aceştia îşi asumă respectarea prevederilor caietului de sarcini şi a propunerii tehnice depuse de către Prestator la ofertă,
aferentă activităţii supuse subcontractării.

13.5. În situaţia înlocuirii subcontractanţilor nominalizaţi în ofertă şi ale căror activităţi au fost indicate în ofertă ca fiind realizate de subcontractanţi, prestatorul trebuie să respecte următoarele condiţii:

1. valoarea aferentă activităţilor subcontractate va fi cel mult egală cu valoarea declarată în cadrul ofertei ca fiind subcontractată;
2. obiectul noului contract de subcontractare nu trebuie să modifice obiectul contractului de subcontractare anterior;
3.obiectul şi valoarea noului contract de subcontractare nu vor conţine activităţile realizate de către subcontractantul iniţial şi nici valoarea aferentă acestora.

13.6. În situaţia renunţării/retragerii unui subcontractant din contract prin denunţare unilaterală/reziliere de către una din părţi, Prestatorul are obligaţia să preia partea/părţile din contract aferente activităţii subcontractate sau să înlocuiască acest subcontractant cu unnou subcontractant în condițiile prezentului capitol.

13.7. (1) Subcontractantul/subcontractanți îşi pot exprima la momentul încheierii Contractului sau la momentul introducerii acestora în Contract opţiunea de a fi plătiți direct de către Achizitor.

(2) În situaţia opţiunii prevăzută la alin.1, Achizitorul va efectua plăţile directe către subcontractanţii acceptaţi doar atunci când prestaţia acestora este confirmată prin documente agreate de toate cele 3 părţi, respectiv Achizitor, Prestator şi subcontractant sau de Achizitor şi subcontractant atunci când, în mod nejustificat, prestatorul blochează confirmarea executării obligaţiilor asumate de subcontractant.

(3) Opțiunea subcontractanților de a fi plătiți direct de Achizitor nu diminuează răspunderea Prestatorului în ceea ce privește modul de îndeplinire al Contractului.

13.8. Prestatorul are obligaţia ca pe toată durata contractului să notifice Achizitorului orice modificări ale informaţiilor privind numele, datele de contact şi reprezentanţii legali ai subcontractanţilor implicaţi în executarea prezentului contract.

13.9. Aplicarea dispoziţiilor prezentului capitol nu diminuează răspunderea Prestatorului în ceea ce priveşte modul de îndeplinire al prezentului contract.

13.10. Achizitorul îşi rezervă dreptul ca în caz de încetare anticipată a contractului, Prestatorul să fie înlocuit de subcontractanţii acceptaţi. În acest caz, Prestatorului îi revine obligaţia de a cesiona Achizitorului contractele încheiate cu subcontractanţii acceptaţi, situaţie în care Achizitorul va opera modificarea contractului conform art. 221 alin.1, lit.d), subpct. iii) din Legea nr. 98/2016.

14. Terţul susţinător

14.1 În situația în care Prestatorul demonstrează îndeplinirea criteriilor referitoare la situația economică și financiară invocând susținerea unui/unor terț/terți, Achizitorul va solicita ca Prestatorul și terțul/terții susținător/susținători să răspundă în mod solidar pentru executarea Contractului. Răspunderea solidară a terţului/terţilor susţinător(i) se va angaja sub condiţia neîndeplinirii de către acesta/aceştia a obligaţiilor de susţinere asumate prin angajamentul ferm de susţinere, anexă la Contract.

14.2 În cazul în care Prestatorul întâmpină dificultăţi pe parcursul executării Contractului, iar pentru îndeplinirea criteriilor referitoare la situaţia economică şi financiară şi/sau capacitatea tehnică şi profesională a beneficiat de susţinerea unui/unor terţ/terţi, acesta are obligaţia să garanteze Achizitorului materializarea aspectelor ce fac obiectul angajamentului ferm de susţinere, printr-un act încheiat cu terţul/terţii susţinător(i), anexă la prezentul Contract, în care se va prezenta modul efectiv prin care terţul/terţii susţinător/susţinători va/vor asigura îndeplinirea propriului angajament de susţinere.

14.3 În cazul în care Prestatorul întâmpină dificultăţi pe parcursul executării Contractului, iar pentru a demonstra îndeplinirea criteriilor referitoare la situaţia economică şi financiară şi/sau capacitatea tehnică şi profesională a beneficiat de susţinerea unui/unor terţ/terţi, Prestatorul cesionează, cu titlu de garanţie, în favoarea Achizitorului, orice drept la despăgubire şi/sau pretenţie la daune pe care le-ar putea avea împotriva terţului/terţilor susţinător(i) pentru nerespectarea obligaţiilor asumate prin angajamentul ferm de susţinere. În acest sens, prin actul încheiat între Prestator şi terţul/terţii susţinător(i), anexă la Contract, părţile vor stabili dreptul Achizitorului la orice drept la despăgubire şi/sau pretenţie la daune pe care le-ar putea avea Prestatorul împotriva terţului/terţilor susţinător(i) pentru nerespectarea obligaţiilor asumate prin angajamentul ferm de susţinere.

14.4 În cazul în care Prestatorul întâmpină dificultăți pe parcursul derulării Contractului, iar susținerea terțului/terților vizează resurse netransferabile, Achizitorul are dreptul de a se adresa terțului/terților susținători în vederea asigurării îndeplinirii obligaților asumate prin angajamentul dat.

15. Recepţie şi verificări

15.1 Receptia se va efectua zilnic de catre beneficiar prin persoanele desemnate de catre acesta.

15.2 Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic. De asemenea prestatorul va prezenta declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

15.3 Beneficiarul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile din propunerea tehnică şi din caietul de sarcini.

15.4 Recepţia hranei se va realiza zilnic de către beneficiar prin personalul desemnat. Nu se va distribui hrana fără avizul de însotire al acesteia. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat în scris prestatorului iar măsurile de remediere a deficienţelor vor fi stabilite de comun acord.

15.5 Personalul administrativ are obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţii. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de 2 ore, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta.

15.6 Cantitatile constate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi deduse din facturi. In situatia in care prestatorul nu remediaza deficientele constate de catre autoritatea contractanta, se aduce la cunostinta in scris prestatorului termenul limita de remediere, iar in caz contrar se declanseaza procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

15.7 Zilnic, o probă din hrana preparată, va fi pastrată în frigider timp de 48 ore, la fiecare dintre sediile de distributie. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul desemnat de catre beneficiar. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuţie.

15.8 Verificările vor fi efectuate în conformitate cu prevederile din prezentul contract. Beneficiarul are obligaţia de a notifica, în scris, prestatorului, identitatea reprezentanţilor săi împuterniciţi pentru acest scop.

16. Începere, finalizare, întârzieri, sistare

16.1 a) Prestatorul are obligaţia de a începe prestarea serviciilor începand cu data semnarii contractului

b) În cazul în care prestatorul suferă întârzieri şi/sau suportă costuri suplimentare, datorate în exclusivitate achizitorului părţile vor stabili de comun acord:

a) prelungirea perioadei de prestare a serviciului, şi

b) totalul cheltuielilor aferente, dacă este cazul, care se vor adauga la preţul contractului.

16.2 a) Serviciile prestate în baza contractului trebuie finalizate în termenele convenite de părţi.

b)) În cazul în care:

orice motive de întârziere, ce nu se datorează prestatorului, sau

alte circumstanţe neobişnuite susceptibile de a surveni, altfel decât prin încălcarea contractului de către prestator, îndreptăţesc prestatorul de a solicita prelungirea perioadei de prestare a serviciilor sau a oricărei faze a acestora, atunci părţile vor revizui, de comun acord, perioada de prestare şi vor semna un act adiţional.

16.3 În afara cazului în care beneficiarul este de acord cu o prelungire a termenului de prestare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul beneficiarului de a solicita penalităţi prestatorului.

17. Ajustarea preţului contractului

17.1 Pentru serviciile prestate, plaţile datorate de achizitor prestatorului sunt tarifele declarate în propunerea financiară.

17.2 Preţul contractului nu se ajusteaza si ramane fix pe toata perioada desfasurarii contractului.

18. Amendamente

18.1 Parţile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adiţional, numai în cazul apariţiei unor circumstanţe care lezează interesele comerciale legitime ale acestora şi care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

19. Incetarea Contractului si rezilierea

19.1 Prezentul contract inceteaza de plin drept la termenul prevazut, respectiv final de an 2026.

19.2 Prezentul contract se reziliaza fara a mai fi necesara interventia unei instante judecatoresti(sau tribunal arbitral), in cazul in care una dintre parti:

- nu isi executa una dintre obligatiile contractuale
- este declarata in stare de incapacitate de plati sau a fost declansata procedura de lichidare inainte de inceperea executarii prezentului contract;
- cesioneaza drepturile si obligatiile sale prevazute de prezentul contract fara acordul celeilalte parti;
- in termen de 10 zile de la data primirii notificarii prin care i s-a adus la cunostinta ca nu si-a executat ori isi executa in mod necorespunzator oricare dintre obligatiile ce-i revin.
- nu dispune de certificatele/autorizatiile/avizele necesare functionarii sau nu sunt reînnoite la expirarea celor existente.

19.3. Partea care invoca o cauza de incetare a prevederilor prezentului contract o va notifica celeilalte parti, cu cel putin 10 zile inainte de data la care incetarea urmeaza sa-si produca efectele.
19.4. Rezilierea prezentului contract nu va avea nici un efect asupra obligatiilor deja scadente intre partile contractante.
19.5. Prevederile prezentului capitol nu inlatura raspunderea partii care in mod culpabil a cauzat incetarea contractului.
19.6. Nerespectarea de catre prestator, din culpa sa exclusiva, a obligatiilor asumate prin prezentul contract, da dreptul achizitorului de a rezilia contractul si de a pretinde plata de daune-interese, al caror cuantum se va stabilli in conformitate cu prevederile Codului de procedură fiscală.
19.7. Achizitorul isi rezerva dreptul de a denunta unilateral contractul de servicii, in cel mult 30 de zile de la aparitia unor circumstante care nu au putut fi prevazute la data incheierii contractului si care conduc la modificarea clauzelor contractuale in asa masura incat indeplinirea contractului respectiv ar fi contrara interesului public.
19.8. Achizitorul are dreptul de a anula oricand contractul, printr-o notificare scrisa adresata prestatorului, fara nici o compensatie, daca acesta da faliment sau este insolvabil, cu conditia ca aceasta anulare sa nu prejudicieze sau sa afecteze dreptul la actiune sau despagubire pentru achizitor.
19.9. Prestatorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract indeplinita pana la data denuntarii unilaterale a contractului.

20. Forţa majoră

20.1 Forţa majoră este constatată de o autoritate competentă.
20.2 Forţa majoră exonerează parţile contractante de îndeplinirea obligaţiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acţionează.
20.3 Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acţiune a forţei majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părţilor până la apariţia acesteia.
20.4 Partea contractantă care invocă forţa majoră are obligaţia de a notifica celeilalte părţi, imediat şi în mod complet, producerea acesteia şi să ia orice măsuri care îi stau la dispoziţie în vederea limitării consecinţelor.
20.5 Dacă forţa majoră acţionează sau se estimează ca va acţiona o perioadă mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte parţi încetarea de plin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din parţi să poată pretindă celeilalte daune-interese.

21. Soluţionarea litigiilor

21.1 Achizitorul şi prestatorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînţelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legatură cu îndeplinirea contractului.
21.2 Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative neoficiale, achizitorul şi prestatorul nu reuşesc să rezolve în mod amiabil o divergenţă contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluţioneze de către instanţele judecatoreşti competente din România.

22. Limba care guvernează contractul

22.1 Limba care guvernează contractul este limba română.

23. Comunicări

23.1 (1) Orice comunicare între părţi, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.

(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii, cât şi în momentul primirii.

23.2 Comunicările între părţi se pot face şi prin telefon, fax sau e-mail cu condiţia confirmării în scris a primirii comunicării.

23.3. In accepțiunea părților contractante, orice notificare adresată de una dintre acestea celeilalte, este valabil îndeplinită dacă va fi transmisă la sediul prevăzut in partea introductiva a prezentului Contract.

23.4. In cazul in care notificarea se face pe cale poștala, ea va fi transmisa, prin scrisoare recomandata, cu confirmare de primire (A.R.) si se consideră primită de destinatar la data menționată de oficiul poștal primitor pe această confirmare.

23.5 Daca notificarea se trimite prin fax sau e-mail, ea se consideră primită în ziua lucrătoare după cea in care a fost expediata.

23.6 Notificările verbale nu se iau in considerare de nici una din părți daca nu sunt confirmate prin intermediul uneia din modalitățile prevăzute la alineatele precedente.

23.7. Notificarile vor fi adresate, in atentia persoanelor si la adresele urmatoare:

Pentru Beneficiar:
COMUNA RACOVA
Adresa: str. Avicola, nr. 5, comuna Racova, cod poștal 607475, jud. Bacău
In atentia dlui. Sarban Constantin
Tel. / Fax: 0234 269 501 < e-mail: achizitii@primariaracova.ro;

Pentru Prestator:
Denumire:**SC.ALEX & REBECCA SRL**
Adresa: strada Orbic, nr.79 – Buhusi - Bacau
Tel.: 0757 743116< e-mail: pizzaroma922@yahoo.ro

24. Legea aplicabilă contractului

24.1 Contractul va fi interpretat conform legilor din România.
Parţile au înteles să încheie azi 27.03.2026 prezentul contract în 3 (trei) exemplare.

Achizitor		Prestator
COMUNA RACOVA **Primar** **APETREI Catalin Ionel**		**SC ALEX & REBECCA SRL** **Administrator** **CALIAN Gabi Daniel**
Compartiment juridic **HEREA Mihaela Nicoleta** **Sef Serviciu Financiar-Contabil** **TORONILA Nicoleta** **Control financiar-preventiv** **FILIP Marin** **Consilier Achizitii Publice** **SARBAN Constantin**	Control Financiar Preventiv Ziua 27 Luna 03 Anul 2026 Semnătura	

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, judeţul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Nr. inreg. 1646 / 03.03.2026
Anexa la contractual de achizitie
Nr. 2329 / 27.03.2026

Aprobat
Primar
Catalin Ionel APETREI

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului ce are in vedere

''Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering"

I. PREAMBUL:

Prezentul Caiet de Sarcini este parte integrantă a Documentaţiei de atribuire pentru contractul de achiziţie publică de ***"Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering" pentru anul 2026,***

şi subliniază cerinţele pe care operatorii economici interesaţi trebuie să le îndeplinească, îndatoririle autorităţii contractante, ale beneficiarului şi de asemenea, cerinţele minimale impuse pentru alimentele furnizate în cadrul contractului.

Pentru a susţine participarea la cursuri pe durata învăţământului obligatoriu, pentru a stimula motivaţia pentru învăţare, precum şi pentru a sprijini preşcolarii şi elevii din medii defavorizate aflaţi în risc de abandon şcolar, s-a hotărât ca tipul de suport alimentar să fie un pachet alimentar tip masa calda, în conformitate cu prevederile art. 3, alin. (1), lit.,,b" din H.G. nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului naţional „Masă sănătoasă" în anul 2026.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se desfaşoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică/ acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile şi căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziţie publică, a contractelor sectoriale şi a contractelor de concesiune de lucrări şi concesiune de servicii, precum şi pentru organizarea şi funcţionarea Consiliului Naţional de Soluţionare a Contestaţiilor;
- Legea nr. 161/2003 privind unele măsuri pentru asigurarea transparenţei în exercitarea demnităţilor publice, a funcţiilor publice şi în mediul de afaceri, prevenirea şi sancţionarea corupţiei, cu modificările si completările ulterioare.
- Legea nr. 265/2006 privind aprobarea O.U.G. nr. 195/2005 privind protecţia mediului;
- Legea nr. 319 din 14 iulie 2006 a securităţii si sănătăţii în muncă, cu modificările şi completările ulterioare;
- Standardele şi STAS-urile naţionale, reglementări tehnice şi normative tehnice în domeniu;
- Hotărârea nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului Naţional ,,Masă sănătoasă" în anul 2026;
- OMEC nr. 7111/29.12.2025 si OMADR nr.422/30.12.2025 pentru modificarea anexei la ordinal 3352/70/2025;
- Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar, cu actualizările şi completările ulterioare;

- Ordinul nr.1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, cu actualizările și completările ulterioare;
- Hotararea nr.15 / 30.01.2026 a C.A. al Scolii Gimnaziale ION BORCEA;
- www.anap.gov.ro

Organizarea si desfasurarea prcedurii de achizitie se desfasoara conform procedurii proprii simplificate conform Dispozitiei Primarului nr. 30/2026

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din prezentul document și nespecificat explicit în alt capitol din Caietul de Sarcini, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Scopul contractului este de a asigura în fiecare zi de curs pachete alimentare tip masa calda pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale ***„Ion Borcea"*** din ziua emiterii ordinului de începere și până la finalul anului 2026.

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minime din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind obligatorii. Serviciile adiacente trebuie să îndeplinească cerințele din documentația de atribuire și sunt necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale din contract. Cerințele tehnice sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvă pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering pentru școli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în temeiul art. 137 alin. (1) din H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice. În acest sens,orice ofertă prezentată va asigura condițiile minimale prin prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

Oferta tehnică trebuie întocmită în așa fel încât, în procesul de evaluare, informațiile oferite să permită identificarea facilă cu prevederile cerințelor impuse în Caietul de sarcini. Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametrii calitativi și cantitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legale reglementate de legislația în vigoare.

Prețul inclus în **propunerea financiară** va fi estimata în lei (fără T.V.A.), fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare. În cazul în care prețul fără TVA din cadrul propunerii financiare depășește valoarea estimată, comunicat prin anunțui de participare, oferta va fi declarată inacceptabilă.

Pe perioada derulării contractului, entitatea contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza prezenței efective a elevilor la cursuri, pe baza notei de prezenta întocmită de către persoana desemnată ca și coordonator de program al unității de învățământ.

Oferta și documentele care însoțesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioadă de valabilitate de 90 de zile.

Clasamentul ofertelor se stabileşte având în vedere criteriul de atribuire stabilit ,,**Cel mai bun raport calitate-preţ**" şi al punctajului obţinut în urma aplicării algoritmilor de calcul prevăzuti.

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu punctaje egale:

- ✓ Departajarea se va face exclusiv în funcţie de punctaj si nu prin cuantificarea altor elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici;
- ✓ În vederea departajării ofertelor, autoritatea contractantă va solicita depunerea unor noi oferte financiare.

Preţul ofertei este ferm, iar oferta declarată câştigătoare conform criteriului de atribuire stabilit, trebuie să îndeplinească toate specificaţiile tehnice minime obligatorii stabilite în cadrul Documentaţiei de atribuire.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări referitoare la documentaţia de atribuire în termenul stabilit de către autoritatea contractantă.

Termenul limită până la care autoritatea contractantă va răspunde în mod clar şi complet solicitărilor de clarificare/informaţiilor suplimentare în legătură cu documentaţia de atribuire este **de 3 zile lucratoare până la data limită de depunere a ofertelor** (Conform prevederilor art. 161 alin. 2 din Legea 98/2016 cu modificările şi completările ulterioare).

I. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

PRIMĂRIA COMUNEI RACOVA, Cod de identificare fiscală: **4455226**, Adresa: Str. **Avicola**, Nr. **5**, localitatea **Racova**, judeţul **Bacau**, cod poştal **627265**, România, e-mail: **primaria_comunei_racova@yahoo.com**, telefon:0234/269501, adresă web: **https://primariaracova.ro**.

II. ADRESA DE LIVRARE A PACHETELOR ALIMENTARE tip MASA CALDA:

ŞCOALA GIMNAZIALĂ „Ion Borcea" localitatea RACOVA, str. **Principala** nr. **11** si **ŞCOALA GIMNAZIALĂ „Ion Borcea" localitatea GURA VAII**, str.**Principala**, din comuna Racova, judetul Bacau.

III. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIŢII:

Având în vedere faptul că Ministerul Educaţiei a început demersurile pentru reconfigurarea cadrului legal în domeniul reducerii ratei de părăsire timpurie a şcolii şi a abandonului şcolar, precum şi situaţia identificată la nivelul sistemului de învăţământ preuniversitar, conform căreia un număr mare de elevi sunt în situaţie de abandon şcolar (situaţie generată de condiţiile socioeconomice şi geografice defavorabile, precum şi de imposibilitatea materială a multor familii de a susţine participarea copiilor la activităţile şcolare) şi luând în considerare faptul că prezenţa elevilor în unităţile de învăţământ, dobândirea competenţelor necesare şi incluziunea celor din mediile defavorizate reprezintă o prioritate pentru Ministerul Educaţiei şi pentru instituţiile de învăţământ din cadrul sistemului naţional de învăţământ şi întrucât abandonul şcolar şi părăsirea timpurie a şcolii sunt determinate de probleme cronice de la nivelul sistemului naţional de învăţământ, cumulate cu probleme economice şi sociale, accentuate de pandemia de COVID-19; pentru a limita efectele negative asupra procesului educativ şi pentru a susţine participarea la

cursuri pe durata învățământului obligatoriu, pentru a stimula motivația pentru învățare, precum și pentru a sprijini preșcolarii și elevii din medii defavorizate și nu în ultimul rând ținând seama de faptul că accesul redus la educație accentuează inegalitatea de șanse între elevi, determinând pe termen lung creșterea ratei de părăsire timpurie a școlii și a abandonului școlar, Ministerul Educației a demarat programul pentru acordarea unui suport alimentar în fiecare zi de studiu pentru fiecare elev din unitățile școlare selectate.

a) *TIPUL ȘI OBIECTUL CONTRACTULUI:*

Contract de achiziție publică ***''Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering",*** în cadrul Programului național „Masă sănătoasă-2026" Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2).

Obiectul contractului îl constituie furnizarea unui suport alimentar tip Masa Calda în cadrul Programului național „Masă sănătoasă" pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Ion Borcea" la sediul central si secundar în fiecare zi de curs până la finalul anului 2026, valoarea maximă a suportului alimentar fiind limitată la maxim 16,5 lei/bucată (inclusiv TVA).

b) *DURATA CONTRACTULUI / PERIOADA DE PRESTARE A SERVICIILOR DE CATERING:*

Contractul se desfășoară pe perioada cuprinsă între termenul prevăzut în Ordinul de începere și până la finalul anului 2026.

Conducerea unității de învățământ a stabilit și înaintat programul zilnic de livrare pentru pachetele alimentare.

Conform Hotararii nr.15/30.01.2026, Consiliul de administratie al Scolii Gimnaziale Ion Borcea a stabilit:

1.Numarul de elevi beneficiari = 260;

2.Responsabilul desemnat al unitatii de invatamant va transmite zilnica catre furnizor numarul real al portiilor alimentare pana la ora 08.30. maxim;

3.Livrarea mesei calde in cele doua locatii se va face zilnic in intervalul orar 09.15-09.45.

Numărul de pachete alimentare care va fi livrat zilnic pentru intervalul orar, va fi comunicat în scris pentru ofertantul declarat câștigător în Ordinul de începere a prestării serviciilor.

Orice modificare a numărului de pachete alimentare, cauzată de absența unor elevi, se va comunica ofertantului câștigător în timp util, pentru a evita risipa alimentară.

c) *NUMĂRUL DE PACHETE ALIMENTARE CARE VOR FACE OBIECTUL CONTRACTULUI:*

Având în vedere datele furnizate de către conducerea unității de învățământ, care este beneficiară a programului național „Masă sănătoasă", referitoare la numărul de elevi, distribuția acestora pe etape ale învățământului și numărul de zile de curs pentru fiecare lună cuprinsă în perioada prevăzută **la pct. VI,** a rezultat un număr maxim de **30.420 portii masa calda.** Numărul final va fi obținut prin însumarea cantităților consumate din evidența unității de învățământ.

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, județul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Unitatea de invatamant cu personalitate juridica	Unitate de invatamant-structura	Prescolari	Elevi invatamant primar	Elevi invatamant gimnazial
Scoala Gimnaziala ION BORCEA-RACOVA		44	104	90
	Scoala Gimnaziala GURA VAII	22		
Total		**66**	**104**	**90**

Luna	Numărul de zile de cursuri	Numărul de elevi beneficiari	Nr. Pachete alimentare
APRILIE	15	260	3.900
MAI	20	260	5.200
IUNIE	13	260	3.380
SEPTEMBRIE	18	260	4.680
OCTOMBRIE	16	260	4.160
NOIEMBRIE	20	260	5.200
DECEMBRIE	15	260	3.900
TOTAL	117	260	**30.420**

d) *COMPOZIȚIA MESEI CALDE, CONDIȚII ȘI CERINȚE MINIMALE:*

Data limită de consum al produselor transportate de către furnizor de la unitatea de preparare către unitatea de învățământ școlar va fi de 24 de ore. Returul produselor,
dacă este cazul- datorat absențelor, se va face zilnic, după o procedură stabilită de către operatorul economic declarat câștigător și reprezentanții unității școlare care beneficiază de program.

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic tip masa calda+fruct este de 16,50 lei cu TVA inclus si cuprinde:

-pretul produselor (materia prima);
-costul cu prepararea;
-cheltuielile de transport;
-cheltuielile de distributie.

Masa calda va contine un fel de mancare(exclus ciorbe) si un desert reprezentat printr-un fruct, respectiv:

- Un fel principal format din carne de pasare/porc/vita/peste, garnitura, salata si paine;
- Fruct intreg.

Gramajul orientativ va fi urmatorul:

- Carne: 80 – 120 grame;
- Garnitura: 150 – 200 grame;
- Salata: 50 – 80 grame;
- Paine :maxim 80 grame (chifla);
- Fruct intreg :100 – 150 grame.

Masa calda propusa de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de sanitate publica exemplificate in HG 1171/30.12.2025, Anexa nr.2:

- legume cu piept de pui/carne slaba de pore la gratar;
- mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de pore/vita;
- pilaf cu legume si ficatei de pui;
- piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de pore;
- piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
- mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slaba de pore;
- orez cu legume si pui/carne slaba de pore/vita la tava;
- sufleu de broccoli cu branza;
- cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
- tocana de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
- omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
- sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
- dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu branza;
- cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
- quinoa cu legume;
- un fruct intreg.

Obligatoriu, pachetele alimentare tip masa calda+fruct trebuie să respecte următoarele principii:

- Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantineior din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind

aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

- Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
- Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu,supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
- Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a ti servite ca omleta la cuptor.
- Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.
- Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.
- Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
- Unitatile de invatamant in care se desfasoara Programul au obligativitatea de a pastra, in conditii de temperatura corespunzatoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi vor fi depozitate în condiţii de siguranţă alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile sanitar- veterinare şi pentru siguranţa alimentelor.

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie să respecte prevederile Ordinului nr. 1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi, cu actualizările şi completările ulterioare.

Componenţa pachetului alimentar tip- masa calda+ fruct, va fi stabilită pentru o perioadă de 10 zile de către reprezentantul operatorului economic declarat câştigător şi persoana desemnată de şcoală. ***Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar.***

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar va păstra şi va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea şcolară în cadrul contractului, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz. Şcoala are obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliţi de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr.

1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Conisliului; SR 1.286/A1/1997- Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Pentru grupele speciale de consumatori- copiii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar precris de medicul specialist, iar pentru copiii care din considerente religioase nu pot consuma unele tipuri de alimente din compozitia meniului de masa calda propuse de către conducerea unității școlare, ofertantul va prezenta și livra o variantă de pachet tip masa calda+ fruct care să poată fi consumat de către elevii în cauză, cu respectarea cerințelor de calitate și gramaj impuse anterior.

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, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalității de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de la 2 ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

- **DISTRIBUȚIA, TRANSPORTUL, AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI MARCAREA PACHETULUI ALIMENTAR:**

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, județul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitatea școlară numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu instalații frigorifice corespunzătoare în funcție de pachetul alimentar transportat. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare împreună cu alte produse alimentare sau nealimenare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Masa calda trebuie să fie ambalata etanș in caserole de plastic compartimentate si infoliate/tiplate fiecare în parte, sa fie insotita de un set de tacamuri de unica folosinta ambalate impreuna cu un servetel, iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință din carton/hârtie. Ambalajele trebuie să fie alese astfel încât să asigure integritatea pachetului alimentar și să se asigure respectarea normelor de igienă sanitar-veterinare. Distribuirea se va realiza astfel încât să se respecte/păstreze temperatura optimă de consum a pachetului alimentar. Recipientele ulitizate pentru transportul pachetelor alimentare vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologicce în vigoare.

Fructele vor fi transportate în cutii de carton/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Sumele ofertate trebuie să cuprindă și costurile aferente transportului, ambalării și livrării pachetelor alimentare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a. denumirea produsului(de exemplu: pilaf cu legume si ficatei de pui);
b. lista ingredientelor;
c. substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
d. cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: orez x%; legume y%; ficat de pui z%.
e. cantitatea netă;
f. data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g .condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
h declarație nutrițională.

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

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

Declarația nutrițională 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 înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
j. elemente de avertizare, astfel: **"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";**
k. denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe: pentru pachetele alimentare distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 2209 din 13 iulie 2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, sau echivalent, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Personalul salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a mesei calde la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare tip masa calda+fruct la locul de livrare cu personalul propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.

Pentru livrarea/distribuirea pachetelor alimentare la locul de prestare a serviciilor de catering școlar, prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare transport/livrare următoarele documente:

a. **Aviz de expediție;**
b. **Declarație de conformitate.**

Toate preparatele vor fi însoțite de declarații de conformitate întocmite conform legislației în vigoare. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Răspunderea și riscurile pentru hrana expediată, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și răspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toată durata contractului. Pentru toate produsele ofertate trebuie prezentate certificate de calitate, după caz, licența de fabricare și buletine de analiză.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată/efectuată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiul București, conform competențelor legale.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute în legislația în vigoare.

■ RECEPȚIA ȘI DISTRIBUIREA PACHETELOR ALIMENTARE:

Recepția pachetelor alimentare tip masa calda+fruct aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția pachetelor alimentare livrate se va realiza de către beneficiarul programului (unitatea de învățământ), în momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de expediție zilnic.

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă. Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către persoana/persoanele responsabile desemnate de unitatea de învățământ.

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

a. **Lista care cuprinde componența pachetului alimentar pentru fiecare zi de livrare (document întocmit de către prestator),**
b. **Avizele de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se va consemna zilnic varianta de pachet alimentar, numărul pachetelor livrate (documentul va fi semnat atât de beneficiar, cât și de prestator).**

Distribuirea pachetelor alimentare în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și a celei referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acesteia de către persoana împuternicită din partea unității de învățământ.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice pentru care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii pachetelor alimentare necorespunzătoare, beneficiarul și/sau autoritatea contractantă neputând fi considerați responsabili pentru cheltuielile respective.

- **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări, care pot face alimentele improprii consumului uman și pot periclita sănătatea umană.

Produsele alimentare (componentele și pachetul alimentar final) trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate pentru consumatori. Pentru asigurarea calității alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarului să fie servită la o temperatură optimă pentru consum.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea de învățământ va fi de maxim 24 de ore.

Pentru depozitarea în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar- unitate de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care să existe condiții adevate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate.

Conform art. 4 alin. (3) al Hotărârii Guvernului nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național ,,Masă sănătoasă" în anul 2026, ,,***Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin.* (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor".**

Se vor distribui în cadrul programului doar produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1894/2006 și (CE) nr. 1925/2006 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/CeșI 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulemenului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat în 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Produsele lactate-unt,brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1380/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită- caşcaval.

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 contract, fiind specificată pentru fiecare elev în cauză.

La momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini, unitatea școlară nu a comunicat astfel de cazuri. La momentul emiterii ordinului de începere a contractului, coordonatorul local va notifica prestatorul cu privire la tipul de pachet alimentar și intervalul orar la care acesta trebuie furnizat.

În cazul în care pe parcursul derulării contractului apar cazuri suplimentare, coordonatorul local din cadrul unității de învățământ va înștiința prestatorul cu referire la necesitatea suplimentării numărului de pachete alimentare diferite, componența acestora, intervalul orar al zilei când acestea trebuie livrate, iar prestatorul are obligația de a opera modificările solicitate începând cu cel mult 24 de ore de la primirea solicitării.

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare, în Ordinul nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, cu actualizările și completările ulterioare.

La prepararea pachetelor, se vor respecta gramajele din rețetarele depuse în cadrul ofertei.

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Produsele care vor compune suportul alimentar vor proveni doar din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se vor distribui 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 prezentului caiet de sarcini, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Acestora li se vor aplica toate prevederile din prezentul caiet de sarcini care se aplică pachetului alimentar referitoare la depozitare, transport, manipulare, personal angajat, etc. Nu se vor accepta produse din lista celor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor (Anexa 1).

Ofertantul are obligația de a preleva probe la sediu, care se vor păstra timp de 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate, etichetate corespunzător, și

vor fi depozitate în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru. Graficul de temperatură va fi actualizat de persoana responsabilă desemnată de către furnizor. Recoltarea se va face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate conform legii.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare ale componentelor pachetului alimentar. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu trasnmitere digestivală la copiii care au consumat pachetul alimentar livrat, probele vor putea fi prezentate ca și „contraproba" în cazul unor litigii.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Operatorii economici vor respecta reglementările privind condițiile de mediu, social și relațiile de muncă. Toți operatorii economici participanți la procedură vor completa „Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă". Informații detaliate privind reglementările referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii pot fi obținute de pe adresa www.mmuncii.ro.

■ **INFORMAŢII PRIVIND VALOAREA ESTIMATĂ, PREŢUL CONTRACTULUI, MODALITĂŢI DE PLATĂ ŞI CONDIŢII, TERMENE ŞI TERMENE DE PLATĂ:**

Conform Hotărârii nr. 1171/2025, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, preșcolarilor și elevilor li se acordă zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 14,86 lei fără T.V.A., care cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare al acestuia, după caz.

Conform corespondențelor dintre autoritatea contractantă și Școala Gimnazială Ion Borcea, s-a constatat că numărul de beneficiari din cadrul unității cu personalitate juridică și a structurilor arondate, în anul școlar 2025-2026 si 2026-2027, este de 260 preșcolari și elevi.

Având în vedere că luna estimată de începere a serviciilor este martie 2026, coroborat cu structura anului școlar 2025-2026, conform adresei Școlii Gimnaziale Ion Borcea și ținând cont de zilele declarate sărbători legale, rezultă faptul că numărul de zile pentru care se vor presta serviciile de furnizare a pachetelor alimentare tip masa calda+fruct va fi de **48** până la sfârșitul anului școlar 2025-2026.

Ţinând cont de cele prezentate mai sus, rezultă:

48 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 260 beneficiari= 185.452,80 lei fără T.V.A. (lunile aprilie-mai-iunie);

Având în vedere Proiectul de Ordin al Ministrului Educației și Cercetării privind structura anului școlar 2026-2027 și ținând cont de zilele declarate sărbători legale, rezultă faptul că numărul de zile pentru care se vor presta serviciile de furnizare a pachetelor alimentare tip masa calda va fi de **69** până la sfârșitul anului 2026, iar numărul estimat de beneficiari, conform Hotărârii nr. 15 din 30 ianuarie 2026 privind repartizarea pe unităţi/subdiviziuni administrativ-teritoriale şi pe unităţi de învăţământ a sumei prevăzute în bugetul de stat pe anul 2026 pentru finanţarea Programului Naţional "Masă sănătoasă", este **260**.

Ținând cont de cele prezentate mai sus, rezultă:
69 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 260 beneficiari= 266.588,40 lei fără T.V.A.

Din cele mai sus prezentate, rezultă faptul că valoarea estimată a contractului de achiziție publică este de: 185.452,80 + 266.588,40= **452.041,20 lei fără T.V.A.**

Număr total de porții în anul 2026: **30.420 bc**

- **EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUIRE, CONSUMATE ȘI PLATA ACESTORA**

Școala Gimnazială Ion Borcea va ține evidența cantității de pachete alimentare furnizate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, numărul de pachete alimentare, numărul de zile de curs și evidența prezenței elevilor la cursuri.

Furnizorul/Prestatorul autorizat sanitar-veterinar și autorizat pentru siguranța alimentelor va păstra și va 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; iar unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectarea și interpretarea de date, vizite la unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul județean.

Monitorizarea acțiunii va fi realizată de către coordonatorul de program și persoanele desemnate de unitatea de învățământ, și are ca obiect următoarele acțiuni:

recepția produselor,
evidența zilnică a livrării suportului alimentar,
raportul lunar cu privire la derularea acțiunii,
eventualele probleme legate de restricția consumului de anumite alimente de către elevii cu probleme de sănătate (alergii, regim alimentar, intoleranțe) și/sau apartenența la un cult/religie sau alte situații (în toate aceste situații se va solicita părintelui/reprezentantului legal o declarație însoțită de un document doveditor, după caz- conform Anexei 1 Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026.

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 cadrul unităților de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri. Aceștia, împreună cu administratorul operatorul economic câștigător stabilesc ordinea și componența meniurilor în conformitate cu celelalte prevederi ale prezentului caiet de sarcini. Atât unitatea de învățământ, cât și operatorul economic nu au dreptul de a modifica unilateral meniul stabilit de comun acord.

Comanda se face zilnic de către persoana desemnată de coordonatorul local de program al unității de învățământ și orice ajustare a numărului de meniuri se va face tot de către acesta, în timp util, astfel încât să se evite risipa alimentară. **În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă cea din ziua anterioară.** În cazul constatării de abateri care pot conduce la consecințe pentru sănătatea elevilor, unitatea de învățământ are dreptul să oprească furnizarea pachetului alimentar, iar operatorul economic va fi obligat să înlocuiască pachetele alimentare cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale elevilor, se vor solicita pachete alimentare adecvate bolilor respective.

Distribuirea pachetului alimentar în unitățile de învățământ se va face de către persoanele desemnate de către conducătorul acesteia, cu respectarea excepțiilor enumerate anterior și a celorlalte amendamente care se deduc din prezentul caiet de sarcini.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, cum ar fi: recepția pachetelor alimentare (cu respectarea legislației în vigoare), evidența zilnică a livrărilor de pachete alimentare, întocmirea și completarea periodică a formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea Programului național „Masă sănătoasă", centralizându-se cantitățile de pachete alimentare consumate, per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă și de prezența acestora la cursuri. Acest raport se va corela cu situația existentă la operatorul economic. Toate părțile implicate în acest program vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distibuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății pachetelor alimentare. Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Persoana/persoanele responsabile, precum și programul de servire a pachetului alimentar vor fi comunicate în scris coordonatorului de program și operatorului economic. Unitatea de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă" va ține evidența cantităților de pachete alimentare, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea, numărul de pachete și numărul de zile de curs, precum și evidența prezenței elevilor.

Modalitate de plată: prin virament, în contul de trezorerie al furnizorului/prestatorului, care va fi indicat în contractul rezultat în urma atribuirii contractului de achiziție publică, pentru comenzile livrate de către prestator și recepționate de către unitatea de învățământ.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar, în baza documentelor care trebuie întocmite obligatoriu de către beneficiar și de către operatorul economic declarat câștigător. Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ și a facturii transmise în sistemul

electronic RO e-Factura.

Plata facturii se va face după întocmirea „Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" (conform prevederilor Hotărârii nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national ,,Masă sănătoasă semnat de către prestator, coordonatorul de program, conducătorul unității de învățământ și de către reprezentantul autorității contractante. Termenul de plată este de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și acceptată.

„Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" se realizează de către beneficiar(Scoala) în baza centralizării avizelor de expediție. *Ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate și alte avize, etc.).*

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de livrare, orele de livrare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea uneia din cerințele de mai sus. În cazul în care nu există posibilitatea respectării temenului de 5 zile, părțile vor conveni asupra timpului de mobilizare acordat pentru ca fumizorul/prestatorul să poată implementa modificările solicitate.

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,01 % pe zi de întârziere din valoarea serviciilor care trebuiau prestate. În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termenul stabilit (maxim 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii fiscale), atunci prestatorul are dreptul de a solicita la plată penalilăți în cuantum de 0,01% pe zi pentru suma restantă.

În cazul în care cursurile sau anul școlar se suspendă, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresă a achizitorului, după ce conducătorul unității școlare a solicitat expres acest lucru.

La întocmirea ofertelor, potențialii ofertanți vor respecta cerințele întregii Documentații de atribuire: Caietul de sarcini, Formularul de contract, Formularele și modele de documente.

- **CRITERII DE ATRIBUIRE:**

- Criteriul de atribuire va fi: **„cel mai bun raport calitate-preț".**

- **Factorii de evaluare** folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

Punctajul total alocat este de 100 puncte.

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, judeţul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Denumire factor evaluare	Descriere	pondere
Preţul ofertei	Componenta financiară	30% / punctaj maxim=30
Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim Alocat-30 puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat		
Variante de meniu masa calda	Operatorul economic trebuie să prezinte minim 5 variante orientative de meniu	20% / punctaj maxim=20
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru 5 variante orientative de meniu se vor acorda 10 puncte; b) Pentru fiecare variantă orientativă de meniu prezentată în plus faţă de cele 5 variante, se vor acorda 2 puncte, până la numărul maxim de 20 puncte; c) Pentru un număr de meniuri orientative mai mare de 10, oferta nu va fi punctată suplimentar; d) Oferta care va prezenta mai puţin de 5 meniuri orientative va fi declarată neconformă;		
Pondere materie prima	Ponderea materiei prime din preţul total/porţie trebuie să fie minim 40%	35% / punctaj maxim=35
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie se acordă punctajul maxim de 35 puncte; b) Pentru celelalte nivele de pondere ofertate punctajul se calculează astfel: PMP(n)=[MP(n) /MP maxim] x 35, unde: PMP(n) -punctajul acordat nivelului n al procentului materiei prime din preţul total/ porţie; MP (n) -nivelul n al ponderii materiei prime din preţul total/porţie; MP(maxim)- nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/porţie; c) Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie mai mic de 40% oferta va fi considerată necorespunzătoare şi va fi declarată neconformă;		
Numarul personalului implicat direct in pregatirea mesei calde	Numărul de personal minim acceptat, exclusiv conducătorul auto este de 6 persoane	15% / punctaj maxim=15
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru un număr de persoane ≥ 6 si <8 se acorda 5 puncte b) Pentru un număr de persoane ≥ 8 se acordă 10 puncte c) Pentru un număr de personal < 6, oferta va fi declarată neconformă;		

Ex:

Pret/kg de piept de pui =Y -> pret/100g/50g=Y/10/20 -> x X grame din reteta = pret.1

Pret/kg de cartofi =Y ->pret/100g/50g=Y/10/20-> x X grame din reteta = pret.2

Pret/kg de rosii =Y- > pret/100g/50g=Y/10/20 x X grame din reteta = pret.3

(Y/10=pret/100g; Y/20=pret/50g)

Pret materie prima = pret1+pret2+pret3 – pentru aceeasi varianta de meniu.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per pachet alimentar, pentru achizitia materiei prime.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a) ***materie prima** (totalitatea costurilor cu materia prima) = **X lei;***

b) ***prepararea hranei** (totalitatea costurilor ce implica prepararea hranei) = **Y lei;***

c) ***distributie** (totalitatea costurilor cu transportul, personalul implicat,etc) = **Z lei.***

Clasamentul se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective.

- **CERINTE PRIVIND PERSONALUL**

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta o lista cu persoanele implicate in derularea contractului, din care cel putin doua sa fie **calificat bucatar si ceilalti lucratori comerciali intr-un numar total minim de 6 persoane (exclusiv soferi).**Pentru acestia se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

Operatorul economic va asigura personal suficient, calificat și autorizat, astfel încât procesul de producție, ambalare și distribuție să se desfășoare în condiții optime de siguranță alimentară și respectare a termenelor de livrare.

Argumentele care duc la necesitatea implicarii in pregatirea mesei calde a unui numar mai mare de personal sunt printre altele:

1.**Siguranta alimentara crescuta.**

-mai mult personal inseamna separarea fluxurilor, reducerea riscurilor de contaminare incrucisata;

2.**Respectarea gramajelor si calitatii portiilor.**

-la volume mari / unitati mici de timp un numar redus de angajati duce la variatii in gramaj, intarzieri, scaderea calitatii produsului finit;

3.**Respectarea termenelor de livrare.**

-mai mult personal permite pregatirea simultana a preparatelor; ambalare rapida, livrare in interval optim, mntinerea temperaturii > sau=cu 60 grade;

4.**Continuitate operationala.**

-mai mult personal asigura continuitate in cazul concediilor; imbolnavirilor si a fluctuatiei de personal.

■ **ÎN VEDEREA CALIFICĂRII, OFERTANŢII DEPUN OBLIGATORIU URMĂTOARELE:**

- Scrisoare de înaintare (ce va cuprinde numărul de telefon şi adresa de mail a ofertantului)-**Formularu nr.13**
- Împuternicire (dacă este cazul) – **Formularul nr.2;**
- Dovada depunerii garantiei de participare in valoare de 4.520 lei in contul de Trezorerie: cont IBAN Nr. RO55TREZ0665006XXX000020;
- Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice- **Formularul nr.10;**
- Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice- **Formularul nr. 12;**
- Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice- **Formularul nr.11;**
- Declaraţie privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 (evitarea conflictului de interese)- **Formularul nr.4;**
- Oferta financiară - Formular de ofertă (propunere financiară) şi Anexa- **Formular nr.1;**
- Oferta tehnică;
- Acord cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal – **Formularul nr.9;**
- Declaraţie de acceptare a clauzelor contractuale obligatorii;
- Declaraţie privind respectarea legislaţiei privind condiţiile de mediu, social şi cu privire la relaţiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de furnizare- **Formularul nr. 8;**
- Acord de asociere (dacă este cazul)- **Formularul nr.7;**
- Declaraţie privind sananatea si securitatea in munca- **Formularul nr. 5;**
- Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu

mențiunea ,, conform cu originalul";

- Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea ,, conform cu originalul";
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente

lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea ,,conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;

- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea
,,conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;

- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de A.N.S.V.S.A, în copie lizibilă cu mențiunea ,,conform cu originalul" din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering;
- Dovada (autorizație – A.N.S.V.S.A.) din care să reiasă că ofertantul deține mijloc/mijloace de transport echipat/echipate și dotat/dotate corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea ,, conform cu originalul";
- Contractul-cadru însușit prin semnarea și ștampilarea fiecărei pagini a acestuia de către ofertant.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, va fi oferta cu punctajul cel mai mare, în funcție de criteriul de atribuire ,,cel mai bun raport calitate-preț"

ANEXA nr. 1: LISTA alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor:

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100 g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarina - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, judeţul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

3.	Alimente cu conţinut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiţi sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - seminţe sărate - brânzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare*	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepţia apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conţinut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conţinut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvişuri neambalate
7	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă pevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare.

* Fac excepţie fructele şi legumele proaspete.
** În incinta şcolilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată,pentru a crea copiilor depinderea de a o bea.
*** Se exceptează bananele şi citricele.
**** Pentru crearea unor deprinderi nutriţionale sanogene se recomandă etichetarea nutriţională.

Compartiment juridic: **Nicoleta Mihaela HEREA**.....

Compartiment financiar contabil: Nicoleta TORONILA.....

Compartiment Achizitii publice: Constantin SARBAN.....

SC ALEX & REBECCA SRL
Buhuși, str. Orbic, nr 79, Județul Bacău
CUI 26903649, ONRC J2010000421048
Tel. 0757743166, e-mail: pizzaroma922@yahoo.ro

OFERTA FINANCIARĂ

Către
COMUNA RACOVA
Sat Racova, Str. Avicola nr. 5, județul Bacău

Ref: Invitație de participare nr. 1652 / 03.03.2026 - Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering.

Domnilor,

1. Examinând documentaţia de atribuire, subscrisa **SC ALEX & REBECA SRL**, ne oferim ca, în conformitate cu prevederile şi cerinţele cuprinse în documentaţia mai sus menţionată, sa prestam *„Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering"*, pentru suma de **395.460,00 lei** *(treisutenouazecisisicincimiipatrusutesaizecilei)* plătibilă după recepţia produselor, la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de **43.500,60 lei** *(patruzecisitreimiicincisuteleisi60%)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câştigătoare, să furnizam produsele în graficul de timp anexat.

3. Ne angajăm să menţinem aceasta ofertă valabilă pentru o durata de 200 zile (douasutezile) respectiv până la data de 04.10.2026 şi ea va rămâne obligatorie pentru noi şi poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea şi semnarea acordului cadru această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă, prin care oferta noastră este stabilită câştigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Precizam că:

☐ depunem ofertă alternativă, ale cărei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar "alternativă";

☒ nu depunem ofertă alternativă.

6. Am înţeles şi consimţim ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câştigătoare, să constituim garanţia de bună execuţie în conformitate cu prevederile din documentaţia de atribuire.

7. Înţelegem că nu sunteţi obligaţi să acceptaţi oferta cu cel mai scăzut preţ sau orice altă ofertă pe care o puteţi primi.

Data 16.03.2026

_____, *(semnatura şi ştampliă)*, in calitate de Administrator, legal autorizat sa semnez oferta pentru si in numele **SC ALEX & REBECCA SRL**

SC ALEX & REBECCA SRL
Buhuși, str. Orbic, nr 79, Județul Bacău
CUI 26903649, ONRC J2010000421048
Tel. 0757743166, e-mail: pizzaroma922@yahoo.ro

ANEXA 1 LA FORMULARUL DE OFERTA

Nr. crt	Specificatii	UM	Cantitate	Pret/pachet alimentar lei fara TVA	Valoare lei fara TVA
1	Serviciu de catering	Buc. (meniu)	30.420	13,00	395.460,00
	TVA (11%)				**43.500,60**
	lei cu TVA				**438.960,60**

Nota:

Defalcare a costurilor(fara TVA), per pachet alimentar, pe urmatoarele categorii:

a) Materie prima, inclusiv fruct= 11,20 lei
b) Prepararea pachetului alimentar= 1,20 lei
c) Distributie (transport) pachet alimentar= 0,60 lei

Data 16.03.2026

_____, *(semnatura și ștampliă)*, in calitate de Administrator, legal autorizat sa semnez oferta pentru si in numele **SC ALEX & REBECCA SRL**