



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ
437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel: 0362804001 /Fax: 0362804002
E-mail:primaria@coas.ro
COMPARTIMENT ACHIZIȚII PUBLICE

Nr. 272 RA/25.08.2026

APROBAT
Prima
ACHIM CALIN VASILE

CAIET DE SARCINI

**Achiziția de servicii de catering pentru școli, în cadrul Programului Național „Masa sănătoasă”
Anul 2026**

pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Coaș, comuna Coaș, județul Maramureș

1. TEMEI LEGAL

Prezentul caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu legislația în vigoare, având la baza:

- HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă” în anul 2026;
- HG 382/08.05.2026 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finanțarea Programului național “Masă sănătoasă”;
- procedura proprie în baza art. 111 alin. (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2
- Ordinului Ministrului Sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți
- legea 98 din 2016 actualizată
- HG 395 din 2016 actualizată
- Legea 101 din 2016 actualizată
- legislația incidentă națională și europeană, aferentă acestui tip de contract.

2. BENEFICIAR

Autoritatea contractantă: COMUNA COAȘ, jud. MARAMUREȘ

3. COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

4. VALOARE ESTIMATĂ A ACHIZIȚIEI

Valoare aprobată pe 2026: **371.171,17 lei fără TVA** (412.000 lei din care s-a scăzut cota de TVA de 11% aferentă produselor alimentare 40.828,83 lei).

5. SURSA DE FINANȚARE

Bugetul de stat prin Programul Național „Masa Sănătoasă”, alocat prin HG 382/08.05.2026.



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coaș, Nr.34, Tel: 0362804001 /Fax: 0362804002

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENT ACHIZIȚII PUBLICE

6. OBIECTIVELE PROGRAMULUI:

Scopul Programului National „Masa sanatoasa” (PNMS) urmărește facilitarea accesului egal la educație pentru toți copiii, prin crearea unui mediu favorabil învățării și stimularea participării școlare. Totodată, acesta are în vedere susținerea echilibrului socio-emoțional al preșcolarilor și elevilor, promovarea stării de bine și dezvoltarea unor deprinderi corespunzătoare pentru desfășurarea activităților intelectuale. În acest scop, asigurarea unei alimentații sănătoase și adecvate contribuie la susținerea procesului educațional și la îmbunătățirea capacității de concentrare și învățare.

De asemenea, programul are un rol important în formarea și consolidarea unor comportamente alimentare sănătoase, prin încurajarea unei alimentații variate, echilibrate și sănătoase. În același timp, sunt promovate principii de sustenabilitate, prin prevenirea și reducerea risipei alimentare, diminuarea cantității de deșeuri generate și încurajarea colectării și valorificării corespunzătoare a deșeurilor alimentare.

7. INTRODUCERE

Caietul de sarcini conține regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potentialii ofertanti să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească ofertele.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice oferta de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică elaborată prin simpla copiere a caietului de sarcini va fi respinsă ca neconformă. Propunerea tehnică va cuprinde:

- a. activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână;
- b. alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va obține/va prezenta de la instituțiile abilitate, avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, DSP și Protecția Mediului, ANSVSA, în termen de valabilitate la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toată întreaga durată a contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor și legilor în vigoare, aplicabile activităților de alimentație publică.

Echipamentele cu care prestatorul va realiza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

8. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale din COMUNA COAȘ, jud. MARAMUREȘ și structurile arondate acesteia, cu începere de la data semnării contractului de către ambele părți și până la 31.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel: 0362804001 /Fax: 0362804002

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENT ACHIZIȚII PUBLICE

Conform - HG 382/08.05.2026 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", s-a aprobat ca tip de suport alimentar diferentiat, „masa caldă în regim de catering” pentru cei 146 de elevi de la Școala Gimnazială din COMUNA COAȘ.

Nr. Crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	Prestatie maximala	Valoare portie/zi de hrana
1.	Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	10,512.00 portii	14.86 lei fara TVA

NOTA 1: Valoarea maxima cu TVA inclus a unei portii este de 16.5 lei (cota TVA aplicata 11%), conform HG nr. 1171 din 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" pentru anul 2026.

NOTA 2: Prestația maximala este raportată la întreg anul 2026, până la data de 31.12.2026.

NOTA 3: 1 (una) porție reprezintă 1 (o) masă caldă, pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

9. SPECIFICATIILE TEHNICE AL OBIECTULUI ACHIZITIEI:

Conform anexei 2 din Hotărârea 1171/2025 normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi sunt:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusează cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca, de exemplu, supă cu galuși și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt:

1. ciorba de legume;
2. supă de pui cu legume;



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel: 0362804001 /Fax: 0362804002

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENT ACHIZIȚII PUBLICE

3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mâncare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu brânza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si brânza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si brânza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânza, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu brânza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume — rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (de luni până vineri pregătirea, prepararea și livrarea hranei (mesei calde) pentru antepreșcolari, preșcolari și elevi din comuna COAȘ care se va servi o data pe zi și va include, in principal: felul II și desert/fructe in locațiile specificate se catre autoritatea contractanta.

Masa caldă propusă de Autoritatea Contractantă este compusă obligatoriu din fel II si desert/fruct și are la bază variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate in Anexa 2 din HG 1170 din 2025.

La stabilirea meniului zilnic saptamanal, autoritatea contractanta prin persoana desemnata poate solicita si furnizarea de pachet alimentar compus din: produse de panificatie din faina integrala — pâine feliata sau batoane/chifle — 80 g — maximum 50% din greutatea totala a pachetului, produse din carne si/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume — rosii, castraveti, salata sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct. Furnizarea de pachet alimentar se va anunta in prealabil de catre beneficiar. Prestatorul va livra masa calda preparata care va cuprinde variante din cele de mai sus, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana.

In timpul pregatirii mesei calde ofertantul va lua in considerare lista alimentelor nerecomandate precolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar, in conformitate cu prevederile legale (Ordinului Ministrului Sanatatii nr.1563/2008).

NOTA 1: Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ

437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel: 0362804001 /Fax: 0362804002

E-mail:primaria@coas.ro

COMPARTIMENT ACHIZIȚII PUBLICE

Nota 2: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 09:00; va conține numărul de porții pentru fiecare tip normal /dieta medical / intoleranțe/ religie), în cazul în care acesta se impune, pentru antepreșcolari, preșcolari și elevi din structura Scolii Gimnaziale ION POPESCU de COAȘ.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/anregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura ca pe durata transportului pana la livrare, produsele sunt mentinute in conditii de temperatura care sa nu permita multiplicarea microorganismelor.

Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, Scoala Gimnaziala, va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existent la furnizor.

Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate mai sus vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intolerant la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se preved in anexa la contractul de servicii, fiind specificate pentru fiecare structura componenta si elev.

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitare in cadrul scolii se vor folosi spatiile special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de scolara.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar - veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

Produsele alimentare se analizeaza numai in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de instruire privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de



aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

10. Calitatea produselor:

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori-copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală-se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev. Menționăm faptul că în cadrul Scolii Gimnaziale ION POPESCU de COAS, se pot intalni următoarele cazuri:

- copii cu diferite alergii;
- copii ce aparțin unei religii ce restricționează consumul de carne și preparate din carne de porc.

Siguranță și perisabilitate microbiologică.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau preșcolar, dupa caz, va fi de:

- ziua producerii pentru masa caldă;

Ambalare, etichetare, marcare.

În vederea asigurării condițiilor igienico - sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar, trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

-Pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produselor, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

Prestatorul este obligat in fiecare vineri sa comunice scolii meniul pe saptamana care urmeaza.

11. LIVRAREA HRANEI:

Livrarea hranei, respectiv a mesei calde, se va face de către ofertant pe baza comenzilor date de unitatea școlară, la sediul beneficiarilor, o data pe zi, **in intervalul orar 10:00 – 10:30**, dupa cum urmeaza:

Nr. Crt.	Denumirea unitatii scolare	Program
1.	Scoala Gimnaziala ION POPESCU de COAS (coordonare)	Dimineata, ora 10.00 – 10.30



2.	Gradinita cu program normal COAS	Dimineata, ora 10.00 – 10.30
----	----------------------------------	------------------------------

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

Recepția serviciilor de livrare masa caldă în regim de catering se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția se va face la livrare de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți. Produsele care au ambalajul deteriorat, vor fi respinse.

12. DURATA DE PRESTARE A SERVICIILOR:

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma prezentei proceduri de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către ambele părți și până la 31.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

13. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL BENEFICIARILOR:

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate ANSVSA, până la sediul Școlii Gimnaziale ION POPESCU de COAȘ, jud. MARAMUREȘ și al structurilor arondate acesteia, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul beneficiarilor, pe bază de documente legale însoțitoare.

Ofertantul trebuie să dețină cel puțin un autovehicul autorizat de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, minim 5 termoboxuri speciale cu închidere etansă pentru activitatea de catering care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate.

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

14. ALTE PREVEDERI:

Prestatorul se va prezenta la Școala Gimnazială ION POPESCU de COAȘ în timp de maxim 30 de minute de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea pachetelor furnizate și în maxim 1 ora de la sesizare va înlocui pachetele alimentare constatate ca fiind neconforme.

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă aprobate de Școala Gimnazială ION POPESCU de COAȘ, pentru numărul de porții livrate efectiv.



15. RECEPTIA SERVICIILOR

Receptia mesei calde se va realiza in fiecare zi pe perioada derularii serviciilor de catering, de catre persoanele responsabile desemnate de conducerea unitatii de invatamant si va fi consemnata intr-un proces-verbal de predare-primire, iar lunar prin semnarea procesului verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti, ce va avea anexat procesele verbale de predare – primire zilnic/centralizatorul cu numarul de pachete alimentare/meniuri de masa calda tip catering livrate zilnic si continutul acestora din ziua respectiva. Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si/sau nu sunt insotite de:

- avizul de expeditie;
- procesul verbal de predare primire a hranei;
- certificat de calitate si/sau declaratie de conformitate.

16. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna, in baza proceselor-verbale de receptie si anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie cantitativa si calitativa. Plata facturilor se va face in termen de 30 de zile de la data inregistrarii facturii la beneficiar.

17. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA OFERTANTULUI. DOCUMENTE DE CALIFICARE

1. Neincadrarea in prevederile art. 164 din Legea 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare, pentru ofertant/ofertant asociat/subcontractant/tert sustinator. Incadrarea intr-una din situatiile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016, cu modificari si completarile ulterioare, duce la excluderea ofertantului din prezenta procedura.

Modalitatea de indeplinire

Se vor prezenta urmatoarele documente: cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control in cadrul acestuia, asa cum rezulta din Certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv, valabil la momentul prezentarii. Se vor prezenta in copie.

2. Neincadrarea in prevederile art. 165 alin. (1) din Legea 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare, pentru ofertant/ofertant asociat/ subcontractant/tert sustinator. Incadrarea intr-una din situatiile prevazute la art. 165 din Legea 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare, duce la excluderea ofertantului din prezenta procedura, exceptand situatia prevazuta la alin. (2) cu respectarea prevederilor alin.(3). Prin exceptie de la dispozitiile art. 165 alin. (1) si (2), un operator economic nu este exclus din procedura de atribuire atunci cand cuantumul impozitelor, taxelor si contributiilor la bugetul general consolidat datorate si restante este mai mic de 10.000 lei.

Modalitatea de indeplinire

Se vor prezenta urmatoarele documente: certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentarii, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declaratie pe propria raspundere privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contributiilor la bugetul general consolidat datorate. Se vor prezenta in copie.



3. Neincadrarea în prevederile art. 59 din Legea 98/2016 (evitarea conflictului de interese), pentru ofertant/ofertant asociat/subcontractant/tert sustinator. Persoanele din cadrul autorității contractante ce detin functii de decizie in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire sunt:

Modalitatea de indeplinire

Se vor prezenta urmatoarele documente: - Formular nr. 1. Se va prezenta in original.

4. a) Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedeasca o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, astfel încât să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se afla în nici una dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Modalitatea de îndeplinire:

Se vor prezenta ONRC, sau alt tip de documente. Se vor prezenta in copie

b) Ofertantul potrivit Hotărârii 1171/2025, va prezenta autorizație sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Modalitatea de îndeplinire

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice autorizația sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru unitatea unde prepară mâncarea pentru "Masa sănătoasă" în regim catering, valabila la data depunerii ofertei. Se vor prezenta in copie

5. Ofertantul va face dovada că a prestat în ultimii 3 ani, calculați până la data limită de depunere a ofertelor, servicii similare celor care fac obiectul prezentului contract în valoare de minim 500.000,00 lei, fără TVA, la nivel de maxim 2 contracte de furnizare alimente, servicii de catering, furnizare hrana.

Modalitatea de îndeplinire

Ofertantul va demonstra că a prestat servicii similare de tipul/natura și complexitatea, cât și din punct de vedere al rezultatului sau funcționalității urmărite prin scopul contractului, cu cele supuse obiectului achiziției, ai căror beneficiari sunt autorități contractante sau clienți privați. Ofertantul va prezenta contracte/sau orice tip de documente din care să rezulte că a prestat servicii similare în valoare de cel puțin 500.000,00 lei fără TVA în ultimii 3 ani, la nivelul a maxim 2 contracte. Se vor prezenta in copie

18. PROPUNEREA TEHNICĂ

1. Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat. Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia. În acest sens ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice contract de servicii de transport, incluzând serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor. Se vor prezenta in copie.

2. Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice o listă cu dotări, care să cuprindă minim următoarele: – cuptor, frigider, plită și/sau mașini de gătit, boxe/cutii izoterme pentru transportul alimentelor (minim 5 bucăți), pentru cele solicitate se vor prezenta dovezi ale formei de deținere (facturi fiscale, contracte de închiriere însoțite de dovezi de deținere din partea celui care închiriaza, registre contabile, fișe de mijloace fixe etc). Se vor prezenta in copie



3. Cerințe specifice privind personalul: minim 2 persoane. Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat, necesar executării prestației:

- Bucatari: minim 1, persoana
- Soferi: minim 1, persoana.

Personalul minim nominalizat și cel care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă cursurile de igienă, analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Modalitatea de îndeplinire

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice documente din care să rezulte că are curs de bucătar și contract de muncă/sau orice document, din care să rezulte ca face/va face parte din persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare. Personalul nominalizat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante; precum și Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare. Pentru personalul minim nominalizat se vor prezenta documente din care să rezulte absolvirea cursurilor de igienă, precum și buletinele cu analizele medicale la zi. Se vor prezenta în copie

4. Cerințe specifice privind transportul: minim 1 mașină autorizată pentru transport alimente.

Modalitatea de îndeplinire

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice documente prin care să se facă dovada asigurării mașinilor autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartea de identitate a mașinii și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei. Se vor prezenta în copie.

5. Declarația privind oferta depusă. Ofertanții vor prezenta în cadrul ofertei o DECLARAȚIE PRIVIND OFERTA DEPUȘA, potrivit art. 57 alin (3) din Legea 98/2016 (conform „Formular CONF” publicat în Documentația de atribuire în fisierul "FORMULARE"), în care se vor indica informațiile confidențiale/clasificate/protejate de un drept de proprietate intelectuală, cuprinse în cadrul ofertei (propunerea tehnică și propunerea financiară) totodată ofertantul va fi obligat să justifice motivul pentru care informațiile din oferta sunt confidențiale. Potrivit art. 57 alin. (4) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare: “Operatorii economici indică și dovedesc în cuprinsul ofertei care informații din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări/justificări de preț/cost sunt confidențiale întrucât sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală. Informațiile indicate de operatorii economici din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări/justificări de preț/cost ca fiind confidențiale trebuie să fie însoțite de dovada care le conferă caracterul de confidențialitate, dovadă ce devine anexă la ofertă, în caz contrar nefiind aplicabile prevederile alin. (1)”. – **Formularul 2.** Se vor prezenta în original.

6. Declarație pe proprie răspundere că la elaborarea ofertei, ofertantul a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, în conformitate cu legislația în vigoare. (Instituția competentă de la care operatorii economici pot obține informații detaliate: Ministerul Muncii, Solidarității Sociale și



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ
437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel: 0362804001 /Fax: 0362804002
E-mail:primaria@coas.ro
COMPARTIMENT ACHIZIȚII PUBLICE

Familiei, str. Dem.I. Dobrescu nr. 2-4 sectorul 1 București, telefon centrală: 021.313.62.67, 021.315.85.56, site-ul: <http://www.mmuncii.ro/ro/>). – **Formular 3. Se vor prezenta in original.**

19. CONSIDERAȚII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă: tariful (prețul) unitar pentru 1 (un) meniu complet, format din: felul principal și desert/fruct, prestarea de servicii pana la destinația finală și va fi exprimat în **LEI fara TVA**.

Pretul estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 14,86 lei fara TVA/ meniu (portie), in conformitate cu HG 1170 din 2025.

Conform prevederilor ANEXA Nr. 3, alin. 1.3, lit. b) din HG nr. 1170/2025, „o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii: **valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport, incluzând si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.** In acest sens ofertantii vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) valoare materii prime;
- b) servicii de preparare a hranei;
- c) servicii de transport:
 - transportul hranei calde la destinație;
 - transportul deseurilor rezultate in prestarii serviciilor de furnizare

PREȚUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru valoarea materiei prime, prestarea de servicii de preparare a hranei, transportul la destinația finală (lei / zi / beneficiar) si costul cu deseurile rezultate.

Pretul contractului nu se ajusteaza si este ferm pe toata durata de valabilitate a contractului de prestare a serviciilor de catering solicitate.

Ofertantul are obligația de a elabora si prezenta Propunerea Financiară astfel încât să respecte specificațiile precizate in Caietul de sarcini.

IMPORTANT:

- Oferta de preț se va depune pentru cantitățile maxime.
- Prețurile unitare și valoarea totală ofertată va fi exprimate în lei, cu două zecimale.
- Oferta va cuprinde intreaga masă caldă pe toată perioada contractului si pe numarul total al elevilor.
- Oferta trebuie să fie valabilă 30 de zile de la data depunerii ofertelor.

Formularul de ofertă va fi însoțit prin semnarea acestuia de către persoanele autorizate.

NOTĂ: Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

20. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire care corespunde cel mai bine necesităților autorității contractante este cel mai bun raport calitate preț, conform art. 187 alin. 3, lit. a) din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.



Raportat la complexitatea contractului de achiziție publică și la natura acestuia, justificarea alegerii și stabilirii ponderii fiecărui factor de evaluare este următoarea:

Factorii de evaluare și punctajele alocate sunt:

<i>Factori de evaluare</i>	<i>Pondere (%)</i>	<i>Punctaj maxim</i>
1) Componenta financiară		
Factor de evaluare Pretul ofertei	20%	20
2) Componenta tehnică		
Factor de evaluare Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar (Mp)	70%	70
Factor de evaluare Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici	10%	10
TOTAL	100%	100

1. pentru P1 / componenta financiară - punctajul maxim este de 20 puncte

Algoritm de calcul:

- a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, 20 puncte;
- b) pentru alt preț decât cel prevăzut la litera a) punctajul se calculează după algoritmul: $P_n = (\text{prețul minim} / P_n) \times 20$ pcte

2. pentru P2 / componenta tehnică – punctajul maxim este de 80 puncte

2.1 Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar – 70 puncte

Algoritm de calcul: Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, se acordă punctajul maxim alocat de 70 puncte. Pentru celelalte ponderi ale materiei prime, punctajul

$$P_{mp(n)} = (M_p(n)/M_{pmax}) * 70 \text{ pcte}$$

Unde:

$P_{mp(n)}$ – reprezintă pret materie prima obtinut de catre oferta admisibila aflata sub evaluare, „n”

M_{pmax} – reprezintă pret materia prima maxim ofertat de catre oferta admisibila aflata sub evaluare

$M_p(n)$ – reprezintă pret materie prima ofertant de catre oferta admisibila aflata sub evaluare „n”

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, mai mic decât nivelul minim de 40 % din valoarea pretului ofertat, oferta va fi declarată neconformă și respinsă. Se va completa nota la formularul oferta.

2.2 Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici – 10 puncte

Se acorda punctaj maxim pentru vehicule electrice – 10 puncte

Pentru vehiculele plugg- in hybrid se va acorda 75% din punctaj – 7.5 puncte

Pentru vehiculele hybrid se va acorda 50% din punctaj – 5 puncte

Pentru vehiculele cu motorizare ardere interna nu se acorda punctaj, dar oferta este admisibila.

In acest sens in oferta tehnica se vor prezenta dovezi alaturi de autorizatia ANSVSA pentru transport alimentar a vehiculului autorizat din care sa rezulte categoria acestuia (cetificat de inmatriculare, certificat



ROMÂNIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
COMUNA COAȘ
437282, Coaș, Str. Ion Popescu de Coas, Nr.34, Tel: 0362804001 /Fax: 0362804002
E-mail:primaria@coas.ro
COMPARTIMENT ACHIZIȚII PUBLICE

de garanție, contracte de închiriere/leasing etc. În cazul contractelor de leasing/inchiriere se vor prezenta dovada deținerii de către cel care închiriaza sau asigură leasingul precum și autorizația ANSVSA).

Punctajele vor fi exprimate cu 2 zecimale. Este declarată câștigătoare oferta care obține punctajul cel mai mare. Clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare, se face în ordine descrescătoare a punctajelor obținute. În cazul în care 2 ofertanți obțin același punctaj, clasamentul se face în ordine descrescătoare a ponderii oferțate.

Nu se accepta oferte alternative.

21. MODUL de PREZENTARE A OFERTEI

Ofertanții trebuie să transmită oferta și documentele care o însoțesc, în format electronic, pe suport de tip stick USB, introdus într-un plic închis, care va fi depus la registratura autorității contractante, până la data și ora-limită stabilite de aceasta pentru depunerea ofertelor.

Documentele transmise în format electronic trebuie să fie semnate electronic, astfel încât să îndeplinească cerințele privind valabilitatea și caracterul de document original, până cel târziu la data și ora-limită pentru depunerea ofertelor, precizate în anunțul de participare.

Pe suportul de tip stick USB se vor crea 3 foldere, care vor conține următoarele documente:

- 1 folder documentele de calificare solicitate;
- 1 folder documentele de oferta tehnică solicitate;
- 1 folder documentele de oferta financiară solicitată.

Fiecare folder va fi redenumit în funcție de conținutul acestuia, după cum urmează:

- DOCUMENTE DE CALIFICARE
- DOCUMENTE OFERTĂ TEHNICĂ
- DOCUMENTE OFERTĂ FINANCIARĂ

Pe plic se va face mențiunea:

**Masă caldă, în regim catering, pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale ION POPESCU de COAȘ;
programul Național „Masa sanatoasă” (PNMS), anul 2026**

Se vor înscrie denumirea ofertantului și denumirea autorității contractante: COMUNA COAȘ.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea, siguranța alimentară și cantitatea serviciilor de catering prestate.

Responsabil Achiziții Publice,
Cheșei Andreea Alexandra