MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
INSPECTORATUL ŞCOLAR AL JUDEŢULUI BACĂU
CENTRUL ŞCOLAR DE EDUCAŢIE INCLUZIVĂ NR.1 BACĂU
Str. Henri Coandă, Nr.17 – Telefon / Fax – 0234552044
E-mail: centrulscolarbc@yahoo.com
Site: www.centrulscolarbc.ro
Nr. 570 / 20.04.2026

**ANUNT ACHIZITII SERVICII DE CATERING 2026**

**PENTRU BENEFICIARII CENTRULUI SCOLAR DE EDUCATIE INCLUZIVA NR.1 BACAU**

Centrul Scolar de Educatie Incluziva nr.1 Bacau organizeaza procedura simplificata proprie de atribuire a contractului de servicii de catering pentru elevi, in conformitate cu art.101, alin.(2) din Hotararea nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice cu respectarea principiilor de la art.2 alin.(2) din Legea nr.98/2016.

**COD CPV : 55524000-9 (Servicii de catering pentru scoli) Rev.2**

Caietul de sarcini se ridica de la sediul autoritatii contractante.

Valoarea estimate a achizitiei : **112.000 lei fara TVA**

Sursa de finantare: **fonduri bugetare**

Perioada de valabilitate a ofertelor: 90 zile de la data limita de depunere a ofertei.

Durata contractului: din ziua urmatoare semnarii conractului de catre parti pana la 31.12.2026

Numar de zile pana la care se pot solicita clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor/candidaturilor: 1 (unu)

Ofertele vor fi depuse pana vineri 28 aprilie 2026, ora 12.00 la sediul autoritatii contractante, situate in Bacau, str. Henri Coanda nr.17, jud. Bacau

Data si ora desciderii ofertelor: 29.04.2026 ora 10,00

Relatii suplimentare la sediul autoritatii contractante sau la tel. 0234 55 20 44

Director,
Prof.Gabor Adrian

Contabil şef,
Bălăiță Carmen

WEBSITE

FACEBOOK

**CENTRUL SCOLAR DE EDCATIE INCLUZIVA NR. 1 BACAU**

CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ NR. 1, BACĂU
INTRARE Nr. 571
IEȘIRE
ZIUA 20 LUNA 04 ANUL 2026

**DOCUMENTATIE**

***pentru elaborarea si prezentarea ofertei pentru achizitia***

***publica de***

***SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI***

***cod CPV 55524000-9***

INTOCMIT:
Contabil Sef,
Balaita Carmen

APROBAT:
Director,
Prof. Gabor Adrian

**CAIET DE SARCINI**

**privind achiziţia de servicii de catering pentru beneficiarii**

*Centrului Scolar de Educatie Incluziva NR. 1 Bacau*

[redacted]**PV 55524000-9 (SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI) (Rev.2)**

## I. DISPOZIŢII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini stabileşte cerinţele minime obligatorii pe baza cărora operatorii economici vor elabora oferta pentru atribuirea contractului de achiziţie publică având ca obiect prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea hranei. Serviciile se vor presta în baza contractului de achiziţie publică ce se va încheia în urma aplicării procedurii de atribuire.

Autoritatea contractantă organizează şi desfăşoară procedura de atribuire prin procedură simplificată proprie, în conformitate cu prevederile Hotărârea Guvernului nr. 395/2016, art. 101 alin. (2), coroborat cu dispoziţiile Legea nr. 98/2016, cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).

Procedura se aplică pentru servicii sociale şi alte servicii specifice prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016.

Serviciile care fac obiectul prezentei proceduri sunt descrise în mod detaliat în prezentul caiet de sarcini.

## II. CADRUL LEGAL APLICABIL

Procedura de atribuire şi derularea contractului se realizează în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:

- Legea nr. 98/2016, cu modificările şi completările ulterioare
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016
- Legea educaţiei naţionale nr. 1/2011, art. 51 alin. (2), privind drepturile copiilor cu cerinţe educaţionale speciale
- HG nr. 1251/2005
- Legea nr. 143/2022
- Ordinul nr. 1563/2008
- Hotărârea Guvernului nr. 6/2026
- orice alte acte normative incidente în domeniul siguranţei alimentare, sănătăţii publice şi protecţiei beneficiarilor.




## III. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea, transportul și livrarea zilnică a hranei pentru beneficiarii **Centrului Școlar de Educație Incluzivă Nr. 1 Bacău**.

Serviciile vor fi prestate începând cu data semnării contractului de către părți, pe întreaga durată de valabilitate a acestuia.

Durata contractului poate fi prelungită, prin act adițional, în condițiile prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 395/2016, art. 165, în măsura în care sunt îndeplinite condițiile legale și există resurse financiare alocate.

## IV. DESCRIEREA SERVICIILOR DE CATERING

Prestatorul are obligația de a asigura servicii de catering constând în pregătirea, prepararea, ambalarea, transportul și livrarea hranei pentru beneficiarii **Centrului Școlar de Educație Incluzivă Nr. 1 Bacău**.

Serviciile se vor presta zilnic, începând cu data intrării în vigoare a contractului, în funcție de numărul de beneficiari prezenți, comunicat de autoritatea contractantă.

### 4.1 Structura serviciilor

Prestatorul va asigura **3 mese/zi/beneficiar** pentru copiii cu regim intern:

- mic dejun
- prânz
- cină

Mesele vor fi furnizate conform unui meniu săptămânal prestabilit și aprobat de autoritatea contractantă.

Program orientativ de servire:

- mic dejun: 07:00–08:00
- prânz: 12:30–13:30
- cină: 18:00–19:00

Serviciile se vor presta inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică.

Meniul săptămânal va fi transmis autorității contractante până cel târziu în ziua de joi pentru săptămâna următoare și va fi afișat în sala de mese.

Prezența zilnică a beneficiarilor va fi comunicată de autoritatea contractantă:

- pentru prânz și cină: până la ora 09:00 în aceeași zi

[redacted] pentru micul dejun: în ziua precedentă, după ora 18:00

**4.2 Valoarea alocației și repartizarea pe mese**

Valoarea alocației zilnice de hrană este de **32 lei/beneficiar/zi**, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 6/2026.

Repartizarea valorică:

- mic dejun: 25% (8 lei)
- prânz: 50% (16 lei)
- cină: 25% (8 lei)

Valorile menționate reprezintă **plafoane maxime**.

În cazul ofertanților plătitori de TVA, prețurile ofertate vor include TVA, conform legislației fiscale aplicabile.

**4.3 Structura meniului**

**Mic dejun**

Se va asigura din produse nepreparate sau semipreparate, ambalate individual (cu excepția pâinii), la care se adaugă băuturi calde (ceai, lapte sau cacao cu lapte).

Preparatele vor fi **porționate individual și livrate în ambalaje de unică folosință**, adecvate menținerii temperaturii.

**Prânz**

Va include 3 feluri de mâncare:

- felul I: supe, ciorbe, creme sau alte preparate similare
- felul II: preparate din carne sau alternative, cu garnituri și/sau salate
- felul III: desert (fructe, lactate, produse de patiserie etc.)

Preparatele vor fi **porționate individual și livrate în ambalaje de unică folosință**, adecvate menținerii temperaturii.

**Cină**

Va consta în preparate calde sau gustări consistente, însoțite de băuturi (ceai, lapte, compot etc.).

Preparatele vor fi **porționate individual și livrate în ambalaje de unică folosință**, adecvate menținerii temperaturii.

**4.4 Cerințe nutriționale**

Meniurile vor fi elaborate cu respectarea prevederilor Ordinul nr. 1563/2008 și vor asigura:

- un aport caloric adecvat (aprox. 3200 kcal/zi pentru grupa de vârstă 15–19 ani)
- echilibru nutrițional:
    - proteine: ~15%

- [redacted]lipide: 25–30%
- [redacted]ucide: 55–60%

Se va urmări diversitatea alimentației și utilizarea predominantă a alimentelor de calitate, evitându-se excesul de zahăr rafinat.

**4.5 Stabilirea și modificarea meniului**

Meniul săptămânal va fi stabilit de comun acord între:

- reprezentanții autorității contractante (administrator și personal medical)
- reprezentantul prestatorului

Meniul aprobat constituie anexă la contract.

Prestatorul nu poate modifica meniul fără acordul autorității contractante.

**4.6 Regimuri alimentare speciale**

În cazul beneficiarilor cu regim alimentar special, stabilit pe baza recomandărilor medicale, prestatorul are obligația de a adapta meniul.

Autoritatea contractantă va transmite solicitările privind regimurile speciale cu minimum 6 ore înainte de prepararea hranei.

**4.7 Condiții de livrare**

Hrana va fi:

- preparată și livrată zilnic
- ambalată în condiții de igienă corespunzătoare
- distribuită conform meniului aprobat
- Preparatele vor fi **livrate în ambalaje de unică folosință**, adecvate menținerii temperaturii.

Serviciile se vor presta în funcție de numărul de beneficiari prezenți.

**4.8 Beneficiari externi**

Pentru copiii externi și copiii cu cerințe educaționale speciale din grădiniță, se poate asigura, la solicitarea scrisă a autorității contractante, un prânz cald, cu respectarea aceloraşi cerințe privind cantitatea și valoarea nutritivă.

## V. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Transportul hranei se va realiza exclusiv cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar pentru transportul produselor alimentare, în conformitate cu legislația în vigoare.

Mijloacele de transport utilizate trebuie:

- să fie dotate corespunzător tipului de produse transportate;
- să fie utilizate exclusiv în scopul pentru care au fost autorizate;
- să fie însoțite permanent de documentele de autorizare valabile.

Transportul și manipularea hranei vor fi efectuate de personal calificat, echipat corespunzător [redacted] și cu aviz medical valabil.

[redacted] fi ambalată în recipiente adecvate (vase din inox, caserole sau alte recipiente conforme), etanșe și igienizate, care asigură menținerea temperaturii corespunzătoare până la momentul servirii.

Prestatorul are obligația de a asigura, pe cheltuiala proprie:

- transportul hranei la sediul autorității contractante;
- personalul necesar pentru distribuirea hranei;
- preparatele vor fi livrate în ambalaje de unică folosință, adecvate menținerii temperaturii.
- tacâmuri, pahare și șervețele.

Toate aceste servicii vor fi incluse în prețul ofertat și vor respecta normele de igienă și sanitar-veterinare aplicabile.

## VI. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Prestatorul are obligația de a asigura respectarea strictă a normelor de igienă personală de către întregul personal implicat în manipularea, transportul și distribuirea alimentelor.

Fiecare persoană care desfășoară activități în zona de manipulare a alimentelor va:

- menține un nivel ridicat de igienă personală;
- purta echipament de protecție și de lucru adecvat, curat și complet;
- respecta normele sanitar-veterinare și de siguranță alimentară în vigoare.

Personalul prestatorului care manipulează hrana caldă și hrana rece la sediul autorității contractante trebuie:

- să dețină control medical periodic valabil;
- să fie echipat corespunzător (echipament de protecție complet);
- să fie instruit pentru activitățile desfășurate.

Distribuirea preparatelor către beneficiari se va realiza exclusiv de către personalul avizat medical, individual, pentru fiecare beneficiar.

Pachetele cu produse alimentare reci vor fi predate persoanei desemnate de autoritatea contractantă, însoțite de documentele de livrare (aviz de însoțire a mărfii).

Prestatorul este responsabil pentru:

- menținerea stării de curățenie și igienă a spațiilor de servire;
- igienizarea mobilierului aferent sălii de mese;
- asigurarea condițiilor corespunzătoare în zona de distribuire a hranei;
- colectarea și gestionarea veselei și tacâmurilor utilizate.

Toate activitățile vor fi desfășurate cu respectarea normelor legale în vigoare privind igiena alimentară și sănătatea publică.

## VII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Prestatorul are obligația de a asigura siguranța alimentelor pe întregul flux tehnologic: [redacted] depozitare, preparare, ambalare, transport și distribuire.

În acest sens, se vor respecta următoarele cerințe:

- Toate alimentele depozitate, manipulate, ambalate, transportate și servite trebuie să fie protejate împotriva oricărei forme de contaminare fizică, chimică sau microbiologică, care le-ar putea face improprii consumului uman sau periculoase pentru sănătate.
- Alimentele vor fi amplasate, depozitate și manipulate astfel încât să se minimizeze riscul de contaminare și să se asigure condiții igienico-sanitare corespunzătoare pe întregul lanț de distribuție.
- Produsele intermediare și produsele finite, care pot constitui mediu de dezvoltare pentru microorganisme patogene sau de formare a toxinelor, vor fi menținute la temperaturi controlate, astfel încât să nu prezinte risc pentru sănătate.
- Se admit doar perioade limitate de timp în afara temperaturilor controlate, strict necesare pentru etapele de preparare, transport și servire, fără a afecta siguranța alimentelor.
- Hrana destinată beneficiarilor va fi servită, de regulă, în termen de maximum 30 de minute de la finalizarea preparării.
- În situația în care acest interval nu poate fi respectat, preparatele vor fi păstrate la temperaturi corespunzătoare, respectiv:
    - minimum 60°C pentru preparatele calde;
    - maximum 4°C pentru preparatele reci.
- Este interzisă păstrarea și reutilizarea alimentelor de la o masă la alta.

Prestatorul va implementa și menține măsuri adecvate de prevenire și control al riscurilor alimentare, astfel încât să fie evitate incidentele de natură epidemiologică.

## VIII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

Prestatorul are obligația de a asigura gestionarea corespunzătoare a deșeurilor alimentare rezultate din activitatea de preparare, transport și distribuire a hranei, cu respectarea normelor legale în vigoare.

În acest sens, se vor respecta următoarele cerințe:

- Deșeurile alimentare vor fi colectate în recipiente închise, etichetate corespunzător, realizate din materiale adecvate, rezistente, ușor de curățat și dezinfectat.

- Recipientele utilizate pentru colectarea deşeurilor vor fi menţinute în stare bună de funcţionare şi igienă, fără deteriorări care ar putea afecta siguranţa sanitară.
- [redacted]ortul deşeurilor alimentare se va realiza de către prestator, pe cheltuiala [redacted]a, cu respectarea reglementărilor legale aplicabile şi, după caz, cu mijloace de transport autorizate.
- Prestatorul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare, astfel încât să nu existe acumulări care pot genera riscuri sanitare sau de mediu.

Prestatorul răspunde pentru respectarea tuturor obligaţiilor privind gestionarea deşeurilor, inclusiv pentru prevenirea contaminării spaţiilor şi menţinerea condiţiilor de igienă la nivelul unităţii beneficiare.

## IX. CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Prestarea serviciilor de catering se va realiza pe baza „Meniului săptămânal", întocmit de prestator în conformitate cu normele de hrană aplicabile şi aprobat de conducerea autorităţii contractante, cu avizul personalului de specialitate.

La elaborarea meniului săptămânal, prestatorul va avea în vedere, în mod cumulativ, următoarele cerinţe:

- asigurarea unui raport echilibrat între principiile nutritive de bază (proteine, lipide, glucide);
- respectarea indicaţiilor medicale şi a eventualelor afecţiuni ale beneficiarilor;
- utilizarea sortimentelor de alimente prevăzute în normele de hrană;
- adaptarea meniului la specificul sezonier;
- luarea în considerare a preferinţelor alimentare ale beneficiarilor;
- asigurarea unor preparate cu calităţi organoleptice corespunzătoare (gust, miros, aspect);
- asigurarea consistenţei şi a senzaţiei de saţietate;
- diversificarea meniurilor, atât din punct de vedere al produselor utilizate, cât şi al tehnologiilor culinare;
- includerea meniurilor specifice în perioada sărbătorilor legale şi religioase.

Prestatorul are obligaţia de a elabora cel puţin două variante de meniu săptămânal.

**Prelevarea probelor alimentare**

Prestatorul are obligaţia prelevării de probe din fiecare preparat alimentar, atât la sediul propriu, cât şi la sediul autorităţii contractante, în conformitate cu legislaţia în vigoare.

Probele vor fi:

- păstrate timp de 48 de ore de la momentul recoltării;

- depozitate în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate;
- [redacted]ate în spații frigorifice dedicate, dotate cu termometru și evidență a temperaturii.

La sediul autorității contractante, prelevarea probelor se va realiza de către personalul desemnat, în prezența reprezentantului prestatorului.

Recipientele utilizate pentru probe vor fi sterilizate și etichetate corespunzător.

Eticheta va conține cel puțin:

- data și ora recoltării;
- denumirea preparatului;
- semnătura persoanei care a efectuat recoltarea.

Este interzisă darea în consum a preparatelor în lipsa prelevării probelor alimentare.

**Răspundere și control**

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri de natură alimentară, probele prelevate pot fi utilizate ca element de referință în cadrul investigațiilor.

Nerespectarea normelor privind prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, precum și a normelor sanitar-veterinare, atrage răspunderea prestatorului, după caz, contravențională, civilă sau penală.

Prestatorul are obligația de a permite accesul reprezentanților desemnați ai autorității contractante, în vederea monitorizării modului de prestare a serviciilor.

Controalele pot fi efectuate periodic sau inopinat, la sediul prestatorului și/sau în locațiile unde se desfășoară activitățile de preparare a hranei, cu respectarea prevederilor contractuale și a legislației în vigoare.

## X. CONSIDERAȚII PRIVIND ELABORAREA PROPUNERII FINANCIARE

Valoarea maximă a alocației zilnice de hrană este de **32 lei/beneficiar/zi**, conform Hotărârea Guvernului nr. 6/2026, cu modificările și completările ulterioare.

În cazul operatorilor economici plătitori de TVA:

- valoarea fără TVA este de 28,82 lei/beneficiar/zi;
- TVA (11%) este de 3,17 lei;
- valoarea totală, inclusiv TVA, nu va depăși 32 lei/beneficiar/zi.

În cuantumul alocației zilnice sunt incluse toate costurile aferente prestării serviciilor, respectiv:

- achiziția materiilor prime;
- prepararea hranei;
- ambalarea și transportul;
- distribuirea hranei;

- colectarea și gestionarea deșeurilor;
- [redacted]rea veselei și a echipamentelor;
- cheltuielile de personal.

**Structura propunerii financiare**

Propunerea financiară va fi elaborată sub forma a **4 meniuri săptămânale (luni–duminică)**, care vor constitui anexe la formularul de ofertă.

Meniurile vor fi întocmite cu respectarea prevederilor Ordinul nr. 1563/2008 și în conformitate cu cerințele prezentului caiet de sarcini.

Prestatorul are obligația de a respecta meniurile ofertate, în ordinea stabilită de autoritatea contractantă, cu excepția situațiilor în care se impun regimuri alimentare speciale, justificate medical.

**Cerințe de prezentare**

Anexele la formularul de ofertă (meniurile săptămânale) vor respecta următoarele condiții:

- prețurile vor fi exprimate în lei, cu maximum două zecimale;
- valorile vor fi defalcate pe fiecare masă: mic dejun, prânz și cină;
- în cazul operatorilor plătitori de TVA, prețurile vor fi prezentate cu și fără TVA.

Pentru fiecare preparat din meniu se vor indica:

- valoarea calorică;
- gramajele detaliate pe materii prime, inclusiv legume.

În situația în care sunt prezentate valori cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în considerare doar primele două zecimale, fără rotunjire.

**Condiții de acceptabilitate**

Propunerile financiare care nu respectă valorile maxime prevăzute pentru mesele principale, conform prezentului caiet de sarcini, vor fi declarate neconforme.

Oferta financiară va fi elaborată cu respectarea integrală a cerințelor din prezentul caiet de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită prin documentația de atribuire.

Evaluarea ofertelor se va realiza exclusiv în cadrul ofertelor admisibile.

## XI. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va realiza lunar, în baza documentelor de recepție (predare–primire) întocmite la livrarea zilnică a hranei și confirmate de reprezentanții autorității contractante.

Documentele de recepție vor reflecta cantitatea efectivă de servicii prestate, în funcție de [redacted] beficiari și de mesele furnizate.

autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta copii ale documentelor justificative privind proveniența și conformitatea produselor utilizate, respectiv:

- facturi fiscale;
- avize de însoțire a mărfii;
- certificate sanitar-veterinare;
- declarații de conformitate;
- certificate de calitate;
- alte documente relevante, conform legislației în vigoare.

Documentele prezentate trebuie să fie valabile, lizibile și să corespundă produselor utilizate în prepararea hranei furnizate beneficiarilor.

## XII. DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este până la data de 31.12.2026, cu începere de la data semnării acestuia de către părți.

Durata contractului poate fi prelungită, prin act adițional, în condițiile prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 395/2016, art. 165, cu modificările și completările ulterioare, în măsura în care sunt îndeplinite condițiile legale și există resurse financiare alocate cu această destinație.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a înceta unilateral contractul, în condițiile legii și ale contractului, în situația în care prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin prezentul caiet de sarcini și prin contractul de servicii.

## XIII. PREȚUL CONTRACTULUI

Valoarea estimată a contractului de servicii este de **112.000 lei** și are caracter ferm pe toată perioada de derulare a contractului.

Prin excepție, prețul contractului poate fi ajustat, pentru partea rămasă de executat, exclusiv în situația modificării nivelului alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială, în conformitate cu actele normative incidente.

Nivelul alocației zilnice de hrană va fi stabilit prin hotărâri ale Guvernului sau alte acte normative aplicabile.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciilor la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului și nu poate fi modificat, cu excepția situației menționate anterior.

[redacted] contractantă își rezervă dreptul de a modifica volumul serviciilor, respectiv porții, în funcție de numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului unitar și în limita fondurilor bugetare aprobate.

Autoritatea contractantă nu are obligația de a achiziționa întreaga cantitate estimată de servicii, în următoarele situații:

- reducerea numărului de beneficiari;
- alocarea insuficientă a fondurilor bugetare;
- încetarea activității autorității contractante.

## XIV. MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata serviciilor prestate se va efectua prin virament bancar, în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului sau la o instituție de credit.

Plata se va realiza în termen de maximum 30 de zile de la data înregistrării facturii fiscale la autoritatea contractantă, însoțită de documentele de recepție a serviciilor, confirmate de reprezentanții acesteia.

Factura va reflecta serviciile efectiv prestate, în funcție de numărul de beneficiari și de mesele furnizate.

## XV. CRITERIUL DE ATRIBUIRE ȘI DOCUMENTE SOLICITATE

### 15.1 Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire aplicat este **„cel mai bun raport calitate–preț”**, în conformitate cu art. 187 alin. (3) din Legea nr. 98/2016.

Vor fi considerate admisibile numai ofertele care respectă integral cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicabilă, respectiv:

- Hotărârea Guvernului nr. 6/2026
- Ordinul nr. 1563/2008
- Legea nr. 98/2016
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016
- Ordinul nr. 1955/1995

Ofertele care nu respectă valorile financiare stabilite pentru mesele principale, conform prezentului caiet de sarcini, vor fi declarate neconforme.

Evaluarea ofertelor se va realiza numai în cadrul ofertelor admisibile.

În situația în care două sau mai multe oferte au același preț, departajarea acestora se va realiza prin analiza comparativă a meniurilor propuse, având în vedere:

- calitatea și diversitatea preparatelor;
- valoarea nutritivă și aportul caloric;

[redacted] meniurilor și varietatea acestora.

[redacted] ter ferm și obligatoriu pe toată perioada de valabilitate.

**15.2 Documente de calificare și ofertă**

Ofertanții vor depune, până la data de **28.04.2026, ora 12:00**, la sediul autorității contractante, următoarele documente:

**a) Propunerea financiară:**

- Formularul de ofertă;
- Anexă la formularul de ofertă, conținând 4 meniuri săptămânale (luni–duminică), cu:
  - gramaje detaliate;
  - valori calorice;
  - prețuri exprimate în lei;
  - respectarea Ordinul nr. 1563/2008.

**b) Documente privind situația personală a ofertantului:**

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 – Formular nr. 1;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 – Formular nr. 2;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 – Formular nr. 3;

Neîndeplinirea acestor cerințe atrage excluderea ofertantului din procedură.

**c) Declarații și angajamente:**

- Declarație privind evitarea conflictului de interese – Formular nr. 4, conform art. 59–60 din Legea nr. 98/2016;
- Declarație privind calitatea de participant la procedură – Formular nr. 5.

Ofertantul nu are dreptul:

- să depună mai multe oferte individuale și/sau comune;
- să participe simultan ca ofertant și subcontractant/terț susținător în alte oferte.

**d) Capacitatea de exercitare a activității profesionale:**

- Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, valabil la data depunerii ofertei, din care să rezulte:
  - obiectul de activitate;
  - datele de identificare ale operatorului economic;
  - corespondența cu codul CAEN aferent obiectului contractului.

**e) Capacitatea economică și tehnică:**

- Declarație privind cifra medie de afaceri pe ultimii 3 ani – Formular nr. 6;
- Declarație privind experiența similară (minimum două contracte similare în ultimii 3 ani);

**Documente tehnice și autorizări:**

[redacted] pentru mijloacele de transport al alimentelor;

- Documente medicale ale personalului;
- Autorizație sanitar-veterinară valabilă;
- Declarație privind dotările tehnice (utilaje, echipamente) – Formular nr. 7.

Operatorii economici trebuie să demonstreze că dispun de resursele tehnice necesare pentru prestarea serviciilor.

## XVI. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta se va depune în plic sigilat, care va conține scrisoarea de înaintare și documentele solicitate prin prezenta documentație.

**a) Cerințe generale de prezentare**

Toate formularele și documentele solicitate vor fi:

- completate integral;
- semnate olograf de reprezentantul legal sau de persoana împuternicită;
- însoțite de menționarea în clar a numelui și funcției semnatarului.

**b) Adresa de depunere**

Oferta se depune la sediul:

**Centrul Școlar de Educație Incluzivă Nr. 1 Bacău**

Adresa: Bacău, str. Henri Coandă nr. 17, jud. Bacău

**c) Modalitatea de transmitere**

Ofertele pot fi:

- depuse direct la sediul autorității contractante; sau
- transmise prin poștă, cu confirmare de primire.

În cazul transmiterii prin poștă, oferta va fi însoțită de scrisoare de înaintare, transmisă separat sau inclusă conform cerințelor procedurii.

**d) Numărul de exemplare**

Oferta va fi depusă în două exemplare:

- 1 exemplar original;
- 1 copie.

**e) Condiții de redactare**

Documentația va fi redactată lizibil, fără ștersături sau modificări neasumate.

Orice corectură, adăugire sau modificare va fi validă numai dacă este semnată de persoana autorizată să semneze oferta.

**f) Documente emise de autorități**

Documentele emise de instituții sau organisme oficiale vor fi prezentate în forma prevăzută de acestea și vor purta semnăturile și, după caz, ștampilele corespunzătoare.

[redacted]TAC

**a) Organism competent pentru soluționarea contestațiilor**

Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor

Adresa: Str. Stavropoleos nr. 6, sector 3, București, cod poștal 030084, România

Telefon: +40 213104641

Fax: +40 213104642 / +40 218900745

E-mail: office@cnsc.ro

Website: www.cnsc.ro

**b) Termene și condiții de exercitare a căilor de atac**

Contestațiile pot fi formulate în toate fazele procedurii de atribuire și împotriva oricărui act al autorității contractante, în termen de **5 zile**, începând cu ziua următoare luării la cunoștință de către contestator a actului considerat nelegal, în condițiile prevăzute de legislația aplicabilă în domeniul achizițiilor publice.

**c) Informații suplimentare**

Informații privind utilizarea căilor de atac pot fi obținute de la:

**Centrul Școlar de Educație Incluzivă Nr. 1 Bacău**

Adresa: Bacău, str. Henri Coandă nr. 17, jud. Bacău

Director,

Prof.Gabor Adrian

[redacted]

Întocmit,

Balaita Carmen

[redacted]