



**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com**

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1



**APROBAT  
PRIMAR  
ONEAGA IONEL**

### **CAIET DE SARCINI**

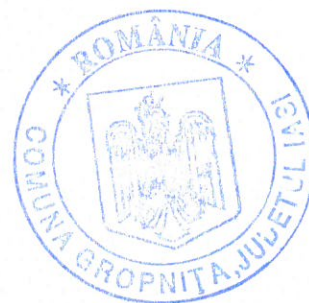
**pentru elaborarea si prezentarea OFERTELOR TEHNICE SI FINANCIARE în  
vederea atribuirii contractului de**

**Achiziție de servicii de catering prin  
Programul Național „Masă sănatoasă” pentru anul 2026**



## CUPRINS

Nr. crt.	Denumire conținut	Numărul filei
1.	Informații generale	3
2.	Valoarea estimată a achiziției	3-5
3.	Durata contractului de servicii	5
4.	Contextul realizării achiziției publice	5-6
5.	Descrierea achiziției publice	6-8
6.	Legislație aplicabilă	9
7.	Obiectul contractului de servicii	9
8.	Specificații minime obligatorii	10-15
9.	Criterii de atribuire a contractului de servicii	15-23
10.	Informații privind elaborarea și prezentarea ofertei	23-26
11.	Garanția serviciilor prestate	26
12.	Ajustarea pretului contractului	26
13.	Riscurile identificate de către autoritatea contractantă	26-29
14.	Obligații contractuale/clauze contractuale utilizate ca referință pentru emiterea documentelor constatatoare și pentru evaluarea performanței contractului	30
15.	Alte informații	30-31





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

## 1. Informații generale

### 1.1. Introducere

În cadrul acestei proceduri, **Comuna Gropnița, județul Iași, județul Iași** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Procedura de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Gropnița, județul Iași are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect „Servicii de catering” respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și școlarii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Gropnița în cadrul Programului național „Masa sănătoasă”.

Prezentul caiet de sarcini cuprinde datele necesare prestării serviciilor de catering prin Programul Național „Masă sănătoasă”.

### 1.2. Beneficiar: Comuna Gropnița, județul Iași, județul Iași

**1.2.1. Beneficiari finali: elevii ce urmează cursurile următoarelor instituții de învățământ: Școala Profesională Gropnița, Grădinița cu Program Normal Gropnița, Școala Gimnazială Săveni și Școala Primară Sângeri, județul Iași**

**1.3. Locația prestării serviciilor: Școala Profesională Gropnița, Grădinița cu Program Normal Gropnița, Școala Gimnazială Săveni și Școala Primară Sângeri**

### 1.4. Sursa de finanțare

Fonduri alocate de la Bugetul de Stat **Comunei Gropnița, județul Iași, județul Iași** pentru următoarele instituții de învățământ: **Școala Profesională Gropnița, Grădinița cu Program Normal Gropnița, Școala Gimnazială Săveni și Școala Primară Sângeri, județul Iași** în anul 2026 prin Programul Național „Masă sănătoasă”.

**1.5. Cod CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru școli (Rev.2)**

## 2. Valoarea estimată a achiziției:

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile Hotărârii nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, preșcolarii 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 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Ținând cont de datele furnizate de către reprezentanții instituțiilor de învățământ beneficiare ale programului pilot, referitoare la numărul de elevi, distribuția acestora pe unități de învățământ și numărul de zile de curs pentru fiecare lună care este cuprinsă în perioada contractului de servicii (4 luni) a rezultat un număr maxim de pachete de 43.308,00 porții. Astfel, având în vedere ca valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la perioada desfășurării activităților didactice pe perioada cursurilor conform structurii anului școlar iar T.V.A.-ul pentru serviciile de catering și pentru alimente este de 11%, rezulta o valoare de 14,86 lei/beneficiar/zi, astfel, valoarea estimată a achiziției **643.556,88 (fără TVA), valoare aferentă anului 2026, defalcata după cum urmează:**





UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Luna	Număr zile	Număr elevi	Număr porții	Preț unitar porție (lei fără TVA)	Valoarea estimată (lei fără TVA)
1	2	3	4 (2x3)	5	6 (4x5)
Aprilie	2	400	800,00	14,86	11.888,00
Mai	20	400	8.000,00	14,86	118.880,00
Iunie	14	400	5.600,00	14,86	83.216,00
Iunie	5	372	1.860,00	14,86	27.639,60
Septembrie	19	392	7.448,00	14,86	110.677,28
Octombrie	16	392	6.272,00	14,86	93.201,92
Noiembrie	22	392	8.624,00	14,86	128.152,64
Decembrie	12	392	4.704,00	14,86	69.901,44
<b>Total general</b>			<b>43.308</b>	<b>14,86</b>	<b>643.556,88</b>

Locația	Perioada			
	Aprilie (29.04-30.04) 2 zile	Mai (04.05-29.05) 20 zile	Iunie (02.06-19.06) 14 zile	Iunie (22.06-26.06) 5 zile
Școala Profesională Gropnița	157	157	157	145
Grădinița cu Program Normal Gropnița	53	53	53	53
Școala Gimnazială Săveni	129	129	129	113
Școala Primară Sângerii	61	61	61	61
<b>Total pachete / zi</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>372</b>
<b>Total pachete/ lună</b>	<b>800</b>	<b>8.000</b>	<b>5.600</b>	<b>1.860</b>

Locația	Perioada			
	Septembrie (06.09-30.09) 19 zile	Octombrie (01.10-22.10) 16 zile	Noiembrie (01.11-30.11) 22 zile	Decembrie (02.12-17.12) 12 zile
Școala Profesională Gropnița	168	168	168	168
Grădinița cu Program Normal Gropnița	42	42	42	42
Școala Gimnazială Săveni	125	125	125	125
Școala Primară Sângerii	57	57	57	57
<b>Total pachete / zi</b>	<b>392</b>	<b>392</b>	<b>392</b>	<b>392</b>
<b>Total pachete / lună</b>	<b>7.448</b>	<b>6.272</b>	<b>8.624</b>	<b>4.704</b>





**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagriopnita@gmail.com**

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Ofertanții au obligația de a elabora oferta, din punct de vedere valoric, cu încadrarea în valoarea estimată a contractului de servicii.

Cantitățile menționate mai sus pot varia în funcție de fluctuațiile numărului de elevi. Cantitatea exactă va fi comunicată zilnic în funcție de numărul de elevi prezenți la cursuri. Autoritatea contractantă va achita prețul pachetelor alimentare efectiv livrate, în baza documentelor de recepție cantitativă și calitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

### **3. Durata contractului de servicii**

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2026, respectiv 31.12.2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Profesionale Gropnița, Grădiniței cu Program Normal Gropnița, Școlii Gimnaziale Săveni și Școlii Primare Sânger, județul Iași, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 26 martie 2020 de aplicare a prevederilor HOTĂRÂRE nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

Executarea contractului de servicii începe după constituirea garanției de bună execuție în maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea acestuia.

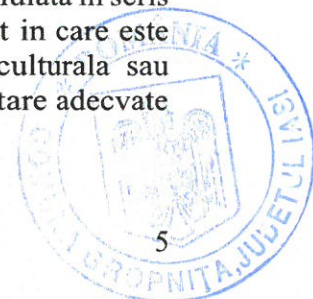
### **4. Contextul realizării achiziției publice**

Comuna Gropnița, județul Iași, județul Iași, implementează pentru și în numele Școlii Profesionale Gropnița, Grădiniței cu Program Normal Gropnița, Școlii Gimnaziale Săveni și Școlii Primare Sânger, județul Iași, proiectul de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii ce urmează cursurile în instituție, în conformitate cu prevederile Hotărârii nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, Ordinului ORDIN nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025 și Lista din 29 decembrie 2025 unităților/ subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă" și numărul de beneficiari în 2026 (poziția 20)

În anul școlar 2025-2026, în perioada desfășurării activității didactice, elevilor aparținând Școlii Profesionale Gropnița, Grădiniței cu Program Normal Gropnița, Școlii Gimnaziale Săveni și Școlii Primare Sânger, județul Iași, denumita în continuare unități-pilot, și se acorda, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/porție/beneficiar, inclusiv TVA.

Limita valorică de 16,50 lei/porție/beneficiar, inclusiv TVA cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, ambalare, marcare, distribuție și de depozitare a acestora, după caz, etc.

La cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/tutorilor legali, formulată în scris și susținută de document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat elevul, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute mai sus.





UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

În sensul normelor metodologice, documentele - suport pot fi următoarele:  
-documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentant legal sa formuleze o alta optiune alimentara;  
declaratie pe propria raspundere a parintelui/reprezentantului legal cu privire la apartenenta la o religie/cult/comunitate culturala care restrictioneaza consumul anumitor alimente;  
documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal sa formuleze o alta optiune alimentara;  
-declaratie pe propria raspundere a parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la bolile de care sufera elevul, la apartenenta la o/un religie/comunitate culturala/cult care restrictioneaza consumul anumitor alimente, potrivit modelului după cum urmează:

Declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal

**DECLARAȚIE**

Subsemnatul(a), ....., născut(ă) la data de ....., legitimat(ă) cu CI/pașaport seria ..... numărul ....., elev/părinte/reprezentant legal/ocrotitor legal al minorului ....., născut la data de ....., declar pe propria răspundere că preșcolarul/elevul .....

- eu/fiul/fiica meu/mea sunt/este alergic(ă) la .....
- am/are intoleranță alimentară la .....
- am/are probleme de sănătate care necesită un regim alimentar special, precizat de către medicul curant/medicul de familie în documentele atașate .....
- eu/fiul/fiica mea aparțin/apartine unei religii care restricționează consumul de .....
- altă situație: .....

Atașez acestei declarații următoarele documente doveditoare: 1. .... 2. ....

Data:

Semnătura:

**5.Descrierea achiziției publice**

Avand in vedere situatia identificata la nivelul sistemului educational preuniversitar, in care un numar mare de prescolari si elevi se afla in situatie de esec scolar sau abandoneaza/parasesc timpuriu școala, frecventarea scolii fiind direct influentata de conditiile socio-economice si geografice defavorabile (distante mari si/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de invatamant, lipsa mesei de pranz), neputand astfel participa la activitatile educationale curriculare sau extracurriculare, prin acest program se urmareste evaluarea impactului Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar preșcolarilor si elevilor aparținand Școlii Profesionale Gropnița, Grădiniței cu Program Normal Gropnița, Școlii Gimnaziale Săveni și Școlii Primare Sângeri, județul Iași, care fac parte din cele 450 unitati de invatamant preuniversitar de stat care beneficiaza de acest proiect.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar il au prescolarii si elevii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.





**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com**

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Dreptul de a primi suportul alimentar, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, îl au prescolarii și elevii care participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și, precum și prescolarii și elevii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățare prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr. 5.338/2.015/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS -CoV-2, cu modificările și completările ulterioare.

Prin elev prezent la cursuri se înțelege elevul care a participat la cel puțin o oră de curs/zi în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr. 5.338/ 2.015/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificările și completările ulterioare.

Prescolarii și elevii eligibili primesc masa caldă zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentanți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către prescolari și elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Având în vedere faptul că activitatea de învățământ se desfășoară dimineața se va asigura livrarea mesei calde, într-o singură etapă, zilnic, în funcție de numărul de prescolari și elevi eligibili din/ în ziua respectivă.

Instituțiile de învățământ menționate anterior, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de prescolari/elevi prezenți la cursuri.

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

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

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

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean. Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuția pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice





**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com**

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 236/2020.

Produsele livrate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copiii adolescenți.

Pentru menținerea sănătății prescolărilor și elevilor prevăzuți mai sus, în cadrul programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare, conform notificării din data de 21.03.2025 emisă de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Iași înregistrată la nivelul instituției noastre sub nr. 1856/ 27.03.2025.

Masa caldă se va prepara conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii.

Masa caldă va fi transportată de la prestator către instituția de învățământ, respectiv către preșcolari și elevi, după caz, numai cu mijloace auto special, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit legislației în vigoare.

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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Operatorul economic va include în propunerea tehnică dovada deținerii certificării ISO 22000 – standard internațional care stabilește cerințele pentru un sistem de management al siguranței alimentelor (SMSA) – precum și dovada implementării la nivelul unității a manualului HACCP, avizat în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Aceste documente sunt necesare pentru a demonstra capacitatea sa de a presta servicii în condiții de calitate, cu respectarea legislației aplicabile.





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

#### 6. Legișlatie aplicabila:

*Legișlatia aplicabilă este, fără a se limita, după cum urmează:*

- a) Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- b) 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, cu modificările și completările ulterioare;
- c) Legea nr. 101/2016 privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestățiilor, cu modificările și completările ulterioare
- c) [www.anap.gov.ro](http://www.anap.gov.ro);
- d) Legea nr. 161/2003 privind unele măsuri pentru asigurarea transparenței în exercitarea demnităților publice, a funcțiilor publice și în mediul de afaceri, prevenirea și sancționarea corupției cu modificările și completările ulterioare;
- e) Legea 265/2006 privind aprobarea OUG 195/2005 privind protecția mediului;
- f) Legea nr. 319 din 14 iulie 2006 securității și sănătății în muncă;
- g) O.U.G. nr. 58/2016 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra domeniului achizițiilor publice;
- h) O.U.G. nr. 77 din 28 septembrie 2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- i) H.G. nr. 928 din 5 octombrie 2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- j) Ordinul nr. 7.732 din 16 decembrie 2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă";
- k) Hotărârea nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- l) Ordin nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025 și Lista din 29 decembrie 2025 unităților/ subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă" și numărul de beneficiari în 2026 (poziția 20)
- n) Standarde naționale și reglementări tehnice în domeniu naționale și internaționale.

#### 7. Obiectul contractului de servicii

Obiectul contractului de servicii de catering îl constituie asigurarea de către prestator, a unui număr total de **43.308,00** porții de masă pentru elevii ce își desfășoară activitățile de învățământ în cadrul Școlii Profesionale Gropnița, Grădiniței cu Program Normal Gropnița, Școlii Gimnaziale Săveni și Școlii Primare Sângerii, județul Iași





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

### 8. Specificații minime obligatorii

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

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

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor 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.

Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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 găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Având în vedere variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, Meniurile alese de către autoritatea contractantă sunt:

1. Piure de cartofi, salată( roșii, castraveți), piept de curcan;
2. Orez cu legume și pui;
3. Orez cu legume și carne slabă de porc;
4. Orez cu legume și vită la tavă;
5. Piure de morcov cu grătar de pui;
6. Piure de morcov cu carne slabă de porc;
7. Cartofi gratinați, salată (varză), piept de pui la grătar;
8. Piure de cartofi, salată (sfeclă), pulpă de pui dezosată la tavă;  
+Pâine feliată

**De comun acord cu operatorul economic ce va fi declarat câștigător, la solicitarea autorității contractante, lista meniurilor zilnice se poate modifica respectând tipurile de meniu din Anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026**

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.





UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Calitatea produselor

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

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de: ziua producerii pentru masa caldă;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor 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 sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

NOTĂ

Același tip de pachet alimentar nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 2 alin. (3) din O.U.G. nr. 9/2020, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

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

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.





**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com**

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

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

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi ziua producerii pentru masa caldă.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar se va face zilnic, între orele 10.00 – 11.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

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

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G nr. 236/2020 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

### Distribuirea alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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

### Ambalare, etichetare, marcare

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

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

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

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

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

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





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

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

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

k) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

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

#### Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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 găluști și friptura 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 folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, 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 sanitar-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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

#### 9. Criterii de atribuire a contractului de servicii

În baza prevederilor art. 187, alin (3) lit. a), alin (4), alin (5) lit a) și b) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, autoritatea contractantă stabilește criteriile de atribuire, în vederea realizării unei evaluări cât mai exacte a ofertelor depuse, pentru achiziția de servicii de catering prin Programul Național „Masă sănătoasă” în condițiile respectării în totalitate a prevederilor documentației de atribuire și caietului de sarcini, s-a ales criteriul:

**Cel mai bun raport calitate-preț.**





UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
CGMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

**Evaluarea ofertelor:**

- presupune clasificarea ofertelor in ordine descrescatoare a punctajelor totale, avand in vedere ponderile indicate in Fisa de date a achizitiei, pentru fiecare dintre factorii de evaluare mentionati.

Punctajul total final al fiecărei oferte, va rezulta din aplicarea algoritmului de mai jos:

Criteria	Pondere	Punctaj maxim
<b>1. Pretul ofertei – P1</b>	<b>40%</b>	<b>40</b>
<b>Descriere: Componenta financiara.</b> <b>Criteriu: valoarea propunerii financiare in lei fara TVA</b> Algoritm de calcul: <i>Punctaj financiar = (pret minim * 60 / pret ofertat), in care:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• pret minim este pretul cel mai scazut din ofertele considerate admisibile si conforme din punct de vedere tehnic si i se va acorda maximul de puncte, respectiv 85 de puncte;</li><li>• pret ofertat este pretul ofertei evaluate.</li></ul>		
<b>2. Valoarea materiei prime în total costuri– P2</b>	<b>20%</b>	<b>20</b>
<b>Descriere: Componenta tehnica</b> În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 60% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime. Ofertanți vor completa, în procente (%) valoarea materiei prime din total valoare ofertă. Algoritm de calcul: <i>Pentru mai puțin de 60% valoare materie prima in total pachet nu se acorda punctaj.</i> a) Pentru cel mai mare procent ofertat se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Procent } n / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .		
<b>Operatorul economic va transmite formularul anexă al propunerii tehnice cu privire la defalcarea tuturor costurilor per porție.</b>		
<b>3. Lanțul de aprovizionare– P3</b>	<b>20%</b>	<b>20</b>
<b>Descriere: Componenta tehnica</b> <i>Prin "lanțul de aprovizionare" se înțelege circuitul de aprovizionare care implică un număr de operatori economici responsabili de producerea, fabricarea și comercializarea principalelor alimente (conform categorii) din cadrul meniurilor solicitate de către autoritatea contractantă.</i> <i>În scopul asigurării prospețimii, siguranței alimentare și trasabilității produselor, algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare "lanțul de aprovizionare" va fi unul de tip invers proporțional, în sensul că un număr mai mic de operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare va primi un punctaj mai mare.</i> Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) se acordă 20 de puncte pentru un circuit de aprovizionare care implică un singur operator economic (producătorul original) responsabil de producerea, fabricarea și comercializarea produselor agroalimentare;		

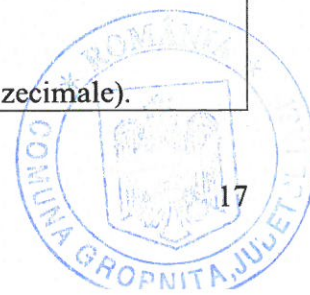




Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Criteria	Pondere	Punctaj maxim
<p>b) se acordă 10 puncte pentru un circuit de aprovizionare care implică 2(doi) operatori economici (producătorul original + 1 intermediar) responsabili de producerea, fabricarea și comercializarea produselor agroalimentare;</p> <p>c) se acordă 5 puncte pentru un circuit de aprovizionare care implică un număr de 3(trei) sau mai mare de 3 (trei) operatori economici (producătorul original +2 sau mai mult de 2 intermediari) responsabili de producerea, fabricarea și comercializarea produselor agroalimentare</p> <p>d) se acordă 0 puncte pentru un circuit de aprovizionare care implică un număr de 4(patru) sau mai mare de 4 (patru) operatori economici (producătorul original +3 sau mai mult de 3 intermediari) responsabili de producerea, fabricarea și comercializarea produselor agroalimentare.</p> <p>Pentru acordarea punctajului corespunzător, operatorii economici trebuie să prezinte în cadrul ofertei documente care confirmă faptul că acesta achiziționează principalele alimente direct de la producător/sunt implicați un număr de 1/2/3/.../n operatori economici în lanțul de aprovizionare. Lipsa unui astfel de document va duce la punctarea cu 0 puncte în cadrul criteriului. Documentele constau în:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Producător – autorizație de producător/licență, autorizație sanitar-veterinară</li><li>2. Primul intermediar – contractul de colaborare cu producătorul, autorizația sanitar-veterinară a producătorului din care să reiasă că este producător.</li><li>3. Al doilea intermediar sau mai mulți de doi intermediari implicați – contractul cu primul intermediar și declarație în care să fie prezentat lanțul de la producător la operatorul economic final, semnată și ștampilată.</li></ol> <p>Punctajul se acorda pentru trei categorii de ingrediente raportate la criteriile de calitate solicitate (lanțul de aprovizionare) Punctajul total se va calcula astfel :</p> <p><b>Categoria 1- Carne</b> (de curcan, de pui, de porc și de vită) <math>PM1 = (P1 + P2 + P3 + P4) / 4</math></p> <p>Unde :</p> <p>P1= punctajul obținut pentru produsul nr.1 al categoriei (carne de curcan) P2 = punctajul obținut pentru produsul nr.2 al categoriei (carne de pui) P3= punctajul obținut pentru produsul nr. 3 al categoriei (porc) P4= punctajul obținut pentru produsul nr. 4 al categoriei (vită) PM1 = punctaj mediu pentru toate produsele categoriei (suma rotunjită la doua zecimale).</p> <p><b>Categoria 2- Legume</b> (cartof, roșii, castraveți, morcov, varză, sfeclă) <math>PM2 = (P1 + P2 + P3 + P4+ P5 +P6) / 6</math></p> <p>Unde:</p> <p>P1= punctajul obținut pentru produsul nr.1 al categoriei (cartof) P2 = punctajul obținut pentru produsul nr.2 al categoriei (roșii) P3= punctajul obținut pentru produsul nr. 3 al categoriei (castraveți) P4= punctajul obținut pentru produsul nr. 4 al categoriei (morcov) P5= punctajul obținut pentru produsul nr. 5 al categoriei (varză) P6= punctajul obținut pentru produsul nr. 6 al categoriei (sfeclă) PM2 = punctaj mediu pentru toate produsele categoriei (suma rotunjită la doua zecimale).</p>		





UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Criteria	Pondere	Punctaj maxim
<p><b>Categoria 3- Pâine</b> PM3 punctaj mediu pentru această categorie (suma rotunjită la două zecimale). În cazul acestei categorii, în funcție de specificul operatorului economic punctajul se va contoriza după cum urmează: a) dacă operatorul economic include pâine în cadrul pachetului alimentar, în vederea obținerii de punctaj va transmite documente justificative privind lanțul de aprovizionare al produsului pâine b) dacă operatorul economic fabrică pâine într-o unitate proprie va transmite Documente care atestă autorizarea unității de panificație (autorizație sanitar-veterinară / DSVSA); Documente privind capacitatea de producție (declarație capacitate zilnică raportată la necesarul contractului); Procedura de producție și control al calității și Documente privind lanțul de aprovizionare pentru ingredientul principal – făină (producător → eventual intermediar → ofertant);</p> <p>Punctajul va fi acordat fiecărei categorii în parte iar punctajul final se va calcula după cum urmează: <math>PMT = (PM1 + PM2 + PM3) / 3</math> Unde: PMT = Punctaj mediu total PM1 = punctaj mediu pentru categoria carne PM2 = punctaj mediu pentru categoria legume PM3 = punctaj mediu pentru categoria pâine Punctajul mediu total va fi rotunjit la două zecimale.</p> <p>Pentru a obține punctajul corespunzător operatorii economice trebuie să prezinte în cadrul ofertei documentele care confirmă pentru fiecare tip de ingredient al fiecărei categorii, livrarea direct de la producător sau implicarea altor operatori economici în lanțul de aprovizionare.</p> <p><b>Pentru acordarea punctajului pentru fiecare tip de aliment, ofertantul va prezenta:</b> -Contract / precontract / angajament ferm cu producătorul sau după caz, cu intermediarul/ intermediarii; -Date de identificare ale producătorului sau, după caz a intermediarului/ intermediarilor; -Descrierea lanțului de aprovizionare (producător → distribuitor/intermediar → ofertant);</p>		
<b>4. Termen de livrare – P4</b>	<b>20%</b>	<b>20</b>
<p><b>Descriere: Componenta tehnică</b> <i>Termen de livrare a pachetului alimentar reprezintă numărul de ore în care ofertantul va livra produsele către autoritatea contractantă, calculate de la momentul în care porția de mâncare părăsește unitatea de producție, adică momentul în care meniurile sunt încărcate în mijloacele de transport și pleacă către școli.</i></p> <p>Recomandare de organizare a orelor -Pornire livrare (T0): Ora la care porțiile sunt gata preparate, ambalate și încărcate în autovehicule. Acesta este momentul de la care începe calculul timpului de livrare. -Sosire la unitatea de învățământ (T1): Ora la care porțiile ajung efectiv la unitatea de învățământ nr. 1.</p>		





UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Criterii	Pondere	Punctaj maxim
<p>-Sosire la unitatea de învățământ (T2): Ora la care porțiile ajung efectiv la unitatea de învățământ nr. 2.</p> <p>-Sosire la unitatea de învățământ (T3): Ora la care porțiile ajung efectiv la unitatea de învățământ nr. 3.</p> <p>-Sosire la unitatea de învățământ (T4): Ora la care porțiile ajung efectiv la unitatea de învățământ nr. 4.</p> <p><i>Notă: Ordinea celor patru unități de învățământ va fi aleasă de fiecare operator economic în parte în funcție de localizarea geografică a acestuia.</i></p> <p>Intervalul T1 – T4 este timpul de livrare se punctează după următorul algoritm: <i>Algoritm de calcul:</i></p> <p>a) Pentru cel mai scurt timp de livrare se acorda punctajul maxim alocat;</p> <p>b) Pentru celelalte intervale de timp oferite punctajul <math>I(n)</math> se calculeaza proportional, astfel: <math>I(n) = (I_{min} / I_{of}) \times \text{punctaj maxim alocat}</math>.</p> <p><i>Unde:</i></p> <p><math>I(n)</math>- punctajul obținut în cadrul criteriului</p> <p><math>I_{min}</math> -intervalul de timp cel mai scurt din ofertele considerate admisibile si conforme din punct de vedere tehnic</p> <p><math>I_{of}</math> -intervalul de timp al ofertei căreia îi este calculat punctajul.</p> <p><i>Notă: Ofertele care transmit un temen de livrare mai mare de 60 de minute vor fi considerate inacceptabile.</i></p> <p><b>Operatorul economic va documenta traseele, intervalele estimate și mijloacele de transport folosite (autovehicule frigorifice, recipiente termice, monitorizare temperatură).</b></p>		
<b>TOTAL PUNCTAJ P=P1+P2</b>	<b>100%</b>	<b>100</b>

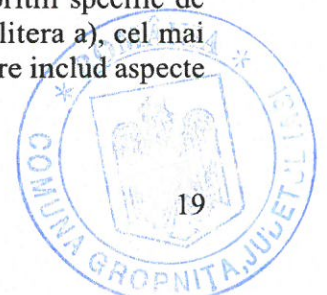
**Justificarea criteriilor de atribuire:**

**Criteriu - Oferta financiara:**

Prin stabilirea componentei "preț" se urmărește respectarea principiului privind eficiența utilizării fondurilor publice cu maxima eficiența economică și având în vedere că se dorește obținerea de oferte de un înalt standard calitativ și ulterior, alimente sănătoase și proaspete care să fie livrate zilnic elevilor care participă la cursurile unităților de învățământ de pe raza Comunei Gropnița, județul Iași.

**Criteriu – Valoarea materiei prime în total costuri**

Conform art. 32, alin. (1) din H.G. nr.395/2016 în cazul în care criteriul utilizat este criteriul "cel mai bun raport calitate-preț" sau "cel mai bun raport calitate-cost", astfel cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) litera a) din Lege, stabilirea ofertei câștigătoare se realizează prin aplicarea unui sistem de factori de evaluare pentru care se stabilesc ponderi relative sau un algoritm specific de calcul. În conformitate cu Legea 98/2016, art.187 alin.(4) și (5), în sensul alin. (3) litera a), cel mai bun raport calitate-preț/calitate-cost se determină pe baza unor factori de evaluare care includ aspecte





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

calitative, de mediu și/sau sociale, în legătură cu obiectul contractului de achiziție publică/acordului-cadru.

Ponderea de 20% a factorului de evaluare „ Valoarea materiei prime în total costuri”, în cadrul criteriului de atribuire „raport calitate-preț”, este dat de valoarea costurilor cu materia primă care este suportată de către fiecare ofertant. Scopul acestui criteriu de atribuire este asigurarea unei eficiențe calitative a produselor agroalimentare care compun fiecare porție

Autoritatea contractantă a stabilit ponderea pentru fiecare factor de evaluare, astfel încât aceasta să nu conducă la distorsionarea rezultatului aplicării procedurii pentru atribuirea contractului de achiziție publică, fapt demonstrat și prin aplicarea unui algoritm de calcul care reflectă în mod corect cuantumul valoric al avantajelor de natură financiară (Prețul) precum și avantajul tehnic conferit de termenul de livrare și de garanția acordată produselor livrate în vederea implementării cu succes a proiectului de investiție pentru a nu se pierde fondurile alocate de către finanțator.

#### **Criteriu – Lanțul de aprovizionare**

Autoritatea contractantă a stabilit criteriul privind lanțul de aprovizionare pentru principalele ingrediente care alcătuiesc meniurile solicitate, având în vedere:

-Impactul direct asupra siguranței alimentare și prospețimii produselor

Principalele ingrediente (carne de curcan, pui, porc, vită; legume: cartof, roșii, castraveți, morcov, varză, sfeclă; pâine; lactate etc.) sunt alimente perisabile și sensibile la condițiile de depozitare, manipulare și transport. Organizarea corectă a lanțului de aprovizionare reduce riscurile microbiologice și asigură calitatea nutrițională și organoleptică a produselor destinate beneficiarilor.

-Asigurarea trasabilității și responsabilității operatorului economic

Lanțul de aprovizionare documentat permite identificarea rapidă a sursei ingredientelor în caz de neconformitate și gestionarea eficientă a oricăror incidente privind siguranța alimentară. Operatorul economic trebuie să demonstreze mecanisme clare de trasabilitate și control al calității.

-Proportionalitate și nediscriminare

Criteriul este aplicabil uniform tuturor operatorilor economici, indiferent dacă ingredientele sunt achiziționate de la furnizori externi sau produse în unități proprii. Evaluarea se bazează exclusiv pe nivelul de control, transparență și securitate a lanțului de aprovizionare, fără a impune origini geografice sau restricții care să limiteze concurența.

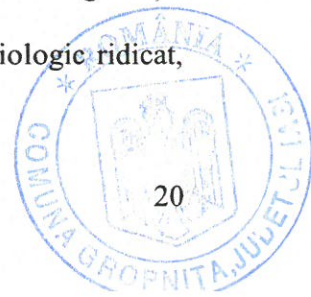
-Relevanța pentru obiectul contractului

Meniurile zilnice trebuie să fie furnizate continuu și în condiții de siguranță către beneficiari (elevi/preșcolari). Controlul lanțului de aprovizionare pentru fiecare categorie de ingrediente contribuie la asigurarea continuității serviciilor și la respectarea standardelor nutriționale și sanitare ale programului.

Autoritatea contractantă introduce factorul de evaluare aferent **Categoriei 1 – Carne**, având în vedere ponderea semnificativă a acestor produse în structura meniurilor din cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”, derulat de Ministerul Educației, precum și impactul major asupra calității nutriționale și siguranței alimentare.

Carnea reprezintă ingredientul principal din punct de vedere proteic, fiind esențială pentru asigurarea unui aport nutritiv corespunzător pentru beneficiari (elevi/preșcolari). Totodată, produsele din carne sunt încadrate în categoria alimentelor cu risc ridicat din perspectiva siguranței alimentare, necesitând un lanț de aprovizionare controlat, trasabil și stabil.

Produsele din carne sunt încadrate în categoria alimentelor cu risc microbiologic ridicat, fiind sensibile la manipulări repetate și fluctuații de temperatură.





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Un lanț de aprovizionare scurt (producător → ofertant sau cu maximum un intermediar) determină:

- reducerea manipulărilor succesive ale produsului;
- diminuarea riscului de întrerupere a lanțului frigorific;
- trasabilitate mai clară și mai rapidă în caz de neconformitate;
- timp mai scurt între sacrificare/procesare și utilizare.

Prin urmare, punctarea suplimentară a lanțurilor scurte este direct legată de creșterea siguranței alimentare și a prospețimii produselor, fără a restrânge concurența prin condiționări geografice.

Calitatea cărnii este influențată direct de timpul scurs între procesare și utilizare. Un interval redus:

- limitează dezvoltarea florei microbiene;
- menține caracteristicile organoleptice (gust, textură, culoare);
- reduce necesitatea depozitării îndelungate;
- scade riscul degradării calității în timpul transportului.

În contextul servirii mesei către elevi/preșcolari (categorie vulnerabilă), asigurarea unui termen de livrare redus contribuie la creșterea nivelului de protecție sanitară.

Acordarea punctajului suplimentar pentru intervale reduse este proporțională și justificată prin natura perisabilă a produselor.

Motivația utilizării mediei aritmetice:

-Tratament egal al produselor din categorii: Toate cele patru tipuri de carne sunt utilizate în mod recurent în meniuri și au importanță nutrițională comparabilă.

-Evitarea concentrării artificiale a calității pe un singur produs: Formula împiedică situația în care ofertantul optimizează excesiv un singur tip de carne pentru a obține punctaj mare, neglijând celelalte produse.

-Asigurarea unei evaluări echilibrate și obiective: Media aritmetică reflectă nivelul general de calitate și organizare a lanțului de aprovizionare pentru întreaga categorie.

- Caracter matematic clar, verificabil și transparent: Formula este simplă, predictibilă și permite verificarea obiectivă a punctajului, reducând riscul de interpretări subiective.

- Proporționalitate: Metoda nu favorizează niciun tip de carne și nu introduce bariere nejustificate, fiind aplicabilă uniform tuturor ofertanților.

Autoritatea contractantă introduce factorul de evaluare aferent **Categoriei 2 – Legume**, având în vedere rolul esențial al acestora în structura meniurilor zilnice, contribuția la aportul de vitamine, fibre și minerale, precum și frecvența ridicată a utilizării în preparatele destinate elevilor/preșcolariilor.

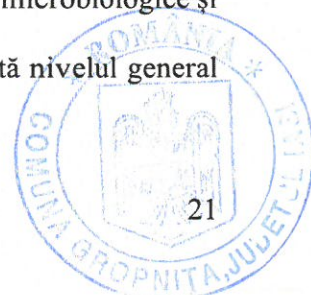
Legumele reprezintă componente de bază ale meniurilor, fiind utilizate atât ca garnituri, salate sau preparate principale. Calitatea, prospețimea și siguranța acestora influențează direct valoarea nutrițională a mesei oferite beneficiarilor.

Legumele sunt produse perisabile, sensibile la:

- manipulare repetată;
- variații de temperatură;
- depozitare prelungită;
- deteriorare mecanică.

Un lanț de aprovizionare bine organizat pentru aceste produse conduce la menținerea prospețimii, păstrarea valorii nutriționale, reducerea pierderilor, limitarea riscurilor microbiologice și asigurarea unui gust și aspect corespunzător pentru consumul de către copii.

Prin urmare, evaluarea individuală a fiecărui produs și stabilirea unei medii reflectă nivelul general de calitate și siguranță al ingredientelor vegetale utilizate în cadrul contractului.





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

*Motivația utilizării mediei aritmetice*

-Tratament egal și echilibrat- Toate produsele din categorie sunt utilizate în mod constant în meniuri și au importanță comparabilă din perspectiva nutrițională și logistică. Media aritmetică asigură o evaluare uniformă și nediscriminatorie.

-Evitarea concentrării artificiale a calității- Formula previne situația în care ofertantul optimizează doar un produs (ex. roșii) pentru a obține punctaj mare, neglijând celelalte legume utilizate frecvent.

-Evaluarea nivelului general de organizare a aprovizionării- Prin calcularea unei medii, se reflectă capacitatea globală a operatorului economic de a gestiona lanțul de aprovizionare pentru întreaga categorie, nu doar punctual.

-Transparență și verificabilitate- Formula matematică este clară, predictibilă și permite verificarea obiectivă a punctajului, eliminând riscul de interpretare subiectivă.

-Proportionalitate- Metoda este proporțională cu ponderea categoriei în meniuri și nu impune cerințe restrictive, ci doar evaluează nivelul de organizare și calitate al aprovizionării.

Introducerea factorului de evaluare aferent **Categoriei 3 – Pâine** este justificată de ponderea zilnică a acestui produs în pachetul alimentar furnizat în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă”, derulat de Ministerul Educației. Pâinea este un produs cu termen scurt de valabilitate, a cărui prospețime, condiții de transport și trasabilitate influențează direct siguranța alimentară și calitatea mesei oferite beneficiarilor.

Punctajul (PM3) se acordă diferențiat, în funcție de specificul operatorului economic, astfel încât să fie tratate egal cele două modele de organizare: achiziția de la furnizor extern sau producția în unitate proprie. În cazul achiziției externe, se evaluează transparența și lungimea lanțului de aprovizionare și existența contractelor ferme. În cazul producției proprii, se evaluează autorizarea unității, capacitatea de producție raportată la necesarul contractului, procedurile de control al calității și lanțul de aprovizionare al materiei prime principale (făină).

Criteriul este direct legat de obiectul contractului, este proporțional și nediscriminatoriu, neimpunând un anumit model de organizare, ci evaluând nivelul de control asupra calității și siguranței produsului furnizat.

Criteriul:

- nu impune producția proprie ca obligație;
- nu favorizează un anumit model de organizare;
- permite participarea tuturor operatorilor economici;
- evaluează exclusiv nivelul de control, trasabilitate și siguranță alimentară;
- este direct legat de obiectul contractului.

Modalitatea de punctare reflectă capacitatea ofertantului de a asigura un produs proaspăt, sigur și constant pe durata derulării contractului.

Stabilirea punctajului pentru Categoria 3 – Pâine, diferențiat în funcție de modelul de organizare (achiziție externă sau producție proprie), este:

- obiectivă și verificabilă;
- proporțională cu importanța produsului în meniuri;
- direct legată de siguranța alimentară;
- aliniată cu principiul tratamentului egal.

Prin această abordare, autoritatea contractantă urmărește selectarea ofertei care asigură cel mai bun raport calitate-preț și un nivel ridicat de protecție a sănătății beneficiarilor.





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

### **Criteriu – Termen de livrare**

Criteriul „termen de livrare” se introduce pentru a evalua capacitatea operatorului economic de a livra porții de mâncare caldă către elevi în condiții optime de prospețime, siguranță alimentară și calitate nutrițională.

Dat fiind faptul că porțiile trebuie să ajungă la elevi calde, cu gust și aspect corespunzător, conform standardelor nutriționale. Intervalul scurt de livrare după preparare asigură păstrarea valorii nutritive și a texturii alimentelor. De asemenea timpul de livrare influențează direct dezvoltarea microbilor și riscul de contaminare. Livrarea rapidă reduce aceste riscuri, respectând reglementările sanitar-veterinare aplicabile serviciilor de catering pentru școli. În aceeași măsură, respectarea termenelor de livrare garantează că fiecare unitate de învățământ primește meniul complet, la ora stabilită, prevenind întâzieri sau neconformități în programul alimentar al elevilor.

Pentru a fi efectuată o verificare obiectivă asupra punctării acestui criteriu, operatorul economic va documenta intervalele de livrare, traseele și condițiile de transport (autovehicule frigorifice, recipiente termice, monitorizare temperatură). Comisia de evaluare poate astfel verifica obiectiv respectarea termenelor, aplicând astfel principiile de proporționalitate și nediscriminare tuturor ofertanților, indiferent de dimensiunea firmei sau modul de organizare, și evaluează exclusiv capacitatea de a livra meniurile în timp util.

Acest factor de evaluare a fost ales pentru susținerea achizițiilor verzi, fiind un factor de mediu. Un termen de livrare scurt înseamnă o distanță de transport scurtă a pachetelor alimentare. Acest lucru are un impact semnificativ asupra ampretei de carbon, deoarece scade cantitatea de emisii poluante generate de transportul pe distanțe lungi. De asemenea perioada mai scurtă pe traseul de la operatorul economic și până la sediul autorității contractante contribuie și la calitatea produsului dat fiind faptul că acesta nu este în tranzit o perioadă lungă, pe de o parte, și, pe de altă parte, nu sunt semnificative costurile cu transportul (aceste costuri fiind incluse în prețul final al pachetului alimentar).

## **10. Informații privind elaborarea și prezentarea ofertei**

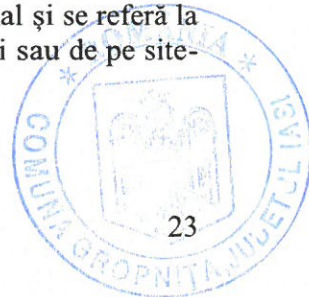
### ***10.1. Modul de elaborare și prezentare a propunerii tehnice***

Propunerea tehnică trebuie să demonstreze că Ofertantul a înțeles corect cerințele din Caietul de Sarcini și că metodologia propusă este corespunzătoare pentru obținerea asigurării calității serviciilor

În cazul în care oferta tehnică nu respectă toate cerințele prevăzute în documentația de atribuire și nu reflectă asumarea de către Ofertant a tuturor cerințelor/obligațiilor prevăzute în Caietul de Sarcini, Entitatea Contractantă are dreptul de a o respinge, conform prevederilor Legii 98/2016.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.





**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail :primariagropnita@gmail.com**

Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

**Reguli obligatorii:**

1. Toate informațiile solicitate prin Caietul de Sarcini sunt obligatoriu a fi prezentate în propunerea tehnică încărcată în SEAP, sub sancțiunea excluderii. Corectarea sau completarea în urma solicitărilor de clarificări a unor informații, sunt permise doar în măsura în care acele informații sunt înscrise în mod corect în alta parte din oferta.
2. Solicitățile de clarificări vor viza doar confirmarea, corectarea sau completarea unor documente sau informații prezentate în oferta și nu prezentarea celor care lipsesc din oferta. Ofertele incomplete vor fi respinse.
3. Modificările aduse în urma solicitărilor de clarificări asupra elementelor propunerii tehnice care se referă la calitate și la durata de realizare a (sub) activităților aferente serviciilor, nu vor fi considerate abateri tehnice minore.
4. Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita orice clarificare pe care o consideră necesară, în strictă legătură cu propunerea tehnică, cu documentele sau cu informațiile cuprinse în aceasta.
5. Ofertantul nu se poate prevala de declarații privind respectarea cerințelor Caietului de Sarcini.
6. Ofertantul este deplin responsabil pentru conținutul și lizibilitatea tuturor documentelor încărcate în SICAP în oferta sau prin clarificări. În cazul în care un document este parțial lizibil, dar se poate distinge tipul documentului, clarificările vor fi acceptate doar în măsura în care se încadrează în regula 1 privind corecturile iar ofertantul demonstrează că oferta depusă avea înscrisă informația necesară. În cazul în care documentul este ilizibil în totalitate sau nu se poate citi, va fi considerat document care lipsește și se va aplica regula 2.
7. În cazul în care există documente inocente de ofertant dar care prin scanare devin greu lizibile datorită formatului sau a scrisului mărunț, ofertantul va încărca documentul original exportat în .pdf.
8. Documentele vor fi prezentate doar în formatele .doc(x), .xist(x) sau .pdf.

**Recomandări:**

1. Pentru o evaluare facilă a ofertelor, ofertantul va încărca în SEAP doar documentele și informațiile strict necesare conform cerințelor Caietului de Sarcini.
2. Nu este necesar ca ofertantul să prezinte elemente copiate din documente nerelevante prin prisma documentației de atribuire.
3. Propunerea tehnică va fi numerotată și va conține un opis cu conținutul acesteia.

Nerespectarea cerințelor documentației de atribuire constituie motiv de respingere a ofertei.

**Nu este permisă completarea ulterioară a propunerii tehnice, neprezentarea propunerii tehnice în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire va conduce la descalficarea ofertantului conform art. 137 alin. (3) din H.G. nr. 395/2016.**

**Lipsa oricărei descrieri are ca efect respingerea ofertei ca neconforma. Solicitățile de clarificări vor viza doar completarea unor documente depuse în oferta și nu prezentarea documentelor care lipsesc din oferta, respectiv vor fi completări formale sau de confirmare.**





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

### **10.2. Modul de elaborare și prezentare a propunerii financiare**

Propunerea financiară va fi prezentată conform **Formularului nr.15, Anexa nr.1-Formular 15A și Anexa nr.2-Formular 15B**-Sectiunea Formulare.

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

- Prețul va fi exprimat în lei cu evidențierea TVA –ului aferent.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Propunerea financiară va conține, pe lângă formularul de oferta, și centralizatorul cu produsele/serviciile furnizate/prestate de asociați, subcontractanți, dacă este cazul.

Propunerea financiară trebuie să se refere la întreg obiectul fiecărui lot al Contractului. Orice Propunere financiară care se referă numai la o parte a caietului de sarcini nu va fi acceptată.

Contractul va fi semnat pentru toate activitățile descrise în Caietul de Sarcini și va avea ca referință prețul prezentat de Ofertant în Propunerea Financiară, așa cum a fost agreat de Autoritatea Contractantă.

În cazul unei discrepante dintre prețul unitar și prețul total, prețul unitar va prevala.

Prețul unitar și prețul total al Ofertei trebuie să fie exprimate în moneda specificată în FDA.

Moneda pentru evaluarea Ofertelor este moneda specificată în FDA.

Preturile vor fi cotate fără TVA.

Pentru conversie dintr-o altă monedă, se va utiliza cursul de schimb valutar publicat de Banca Națională a României ([www.bnr.ro](http://www.bnr.ro)) valabil la data publicării Anunțului de Participare în SEAP. Valoarea ofertată este fermă și nu se poate modifica pe toată durata de valabilitate a ofertei.

În completarea Formularului de Propunere Financiară, Ofertantul trebuie să țină cont de deducerile făcute în conformitate cu prevederile legale, dacă este cazul, precum și de toate celelalte cheltuieli necesare pentru îndeplinirea obligațiilor sale precum și a cheltuielilor și a profitului său.

**Toate activitățile descrise în Propunerea Tehnică trebuie acoperite prin Propunerea Financiară.**

Prețul ofertat reprezintă un element esențial al propunerii financiare a cărui realitate și legalitate va fi verificată de către comisia de evaluare.

În acest sens vor fi verificate preturile componente ofertate în considerarea art. 137 alin 3 litera c) din HG 395/2016 care dispune ca o ofertă este neconformă când “conține preturi care nu sunt rezultatul liberei concurențe și care nu pot fi justificate”.

Libera concurență este reglementată de Legea concurenței nr 21/1996 actualizată care stabilește *expressis verbis* ca “practica abuzivă” ofertarea unor preturi excesive sau a unor preturi de preturi de ruinare în scopul înlăturării concurenților.

De asemenea prețul tuturor materialelor/ articolelor/ serviciilor/produselor vor fi evidențiate separat, nefiind acceptată justificarea introducerii costurilor unor eventuale lipsuri din categoria celor sus-menționate în capitolul “cheltuieli indirecte”, oferta fiind respinsă ca neconformă.





Nr 40/ 19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Preturile cotate de Ofertant in Propunerea financiara se vor conforma cu cerințele specificate mai jos:

- a) Oferta de preț trebuie sa acopere toate produsele solicitate in Caietul de Sarcini, așa cum sunt acestea descrise in Documentația de Atribuire, pentru fiecare lot în parte.
- b) Prețul care urmează a fi cotate in Formularul de Oferta trebuie sa fie preluat din Propunerea Financiara si trebuie sa fie prețul total al Ofertei.
- c) Prețul total cotate in Propunerea Financiara trebuie sa fie stabilit de către Ofertant luând in considerare toate informațiile furnizate in Documentația de Atribuire.

Oferta poate fi respinsa ca inacceptabila/ neconforma daca:

- a) Propunerea Financiara este prezentata cu un conținut si într-un format diferit de cel specificat in Documentația de Atribuire; sau
- b) In cazul in care prețul propus nu rezulta in mod clar din Propunerea Financiara; sau
- c) In cazul in care exista neconcordanțe intre Propunerea Financiara, si informațiile prezentate in Propunerea Tehnica.

Ofertele care depășesc bugetul maxim disponibil pentru contract vor fi respinse. Prețul total al Ofertei nu va fi transmis confidențial.

Celelalte informații incluse in Propunerea Financiara nu vor fi considerate confidențiale, cu excepția acelor care sunt in mod clar indicate de către Ofertant ca fiind confidențiale sau clasificate. Autoritatea Contractanta își rezerva dreptul de a utiliza in procesul de evaluare toate celelalte informații financiare incluse in Oferta Financiara a Ofertantului. Ofertantul consimte ca daca nu marchează in mod clar informațiile conținute de Propunerea Financiara care sunt confidențiale sau clasificate, Autoritatea Contractanta are libertatea de a utiliza sau de a dezvălui oricare sau toate aceste informații fără înștiințarea Ofertantului.

Ofertanții vor preciza fiecare preț unitar cu maxim 2(doua) zecimale exacte.

#### **11. Garania serviciilor prestate**

Garanția serviciilor prestate trebuie să fie egală cu durata contractului de servicii, adică 8 luni.

#### **12. Ajustarea pretului contractului –NU, prețul este ferm și nu se actualizează**

#### **13. Riscurile identificate de către autoritatea contractantă**

Autoritatea contractantă a prevăzut măsuri de prevenire a riscurilor în cadrul modelului de contract de furnizare, precum și măsurile de gestionare a acestora prin detalierea clară a obligațiilor principale și a sancțiunilor pentru neîndeplinirea culpabilă a condițiilor contractuale atât pentru executant cât și pentru achizitor. De asemenea, au fost luate în calcul și riscurile aferente procesului de achiziție dar și măsurile de remediere a acestora.





UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNITA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNITA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail : primariagropnita@gmail.com

Nr 40/19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Obiective / Activități	Risc	Cauzele care favorizează apariția riscului	Risc inerent			Strategia adoptată - Măsura de remediere	Risc rezidual			Obs.
			Probabilitate	Impact	Expunerea la risc - Punctarea riscului		Probabilitate	Impact	Expunerea la risc - Punctarea riscului	
<p>Care sunt obiectivele achiziției? / Care este etapa / activitatea la nivelul căreia se poate manifesta riscul identificat?</p> <p>Asigurarea de servicii de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă"</p> <p>Etapă de organizare a procedurii și de atribuire a contractului de servicii</p>	<p>Ce anume ar afecta implementarea obiectului contractului? Care ar fi rezultatele acestui risc?</p> <p>Autoritatea contractantă nu primește suficiente oferte și/sau ofertele nu sunt conforme.</p> <p>Consecințe: întârzieri în atribuirea contractului de servicii</p>	<p>Cerințele incluse în documentația de atribuire (fișa de date / caiet de sarcini) nu sunt clare / complete.</p> <p>Proiectul clauzelor contractuale nu reflectă un echilibru reciproc între părți</p>	Medie	Mediu	9	<p>Ce se poate face pentru reducerea riscului? Ce soluție sau strategie se poate adopta?</p> <p>Tratare: - După caz, re-evaluarea cerințelor din documentația de atribuire (fișa de date, caiet de sarcini) care nu au putut fi îndeplinite de nici un ofertant. - Proiectul clauzelor contractuale va clarifica mecanismele de plată (inclusiv după caz, clauze/metodologia de ajustare a prețului); modul de alocare a riscurilor în cadrul contractului, precum și măsurile pentru gestionarea riscurilor identificate; sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor contractuale. - Se vor elimina din proiectul clauzelor contractuale, prevederi cu un posibil caracter excesiv / disproportionat (spre ex. penalități contractuale excesive, lipsa posibilității de ajustare a prețului contractului, etc).</p>	Scăzută	Mediu	6	<p>Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul Autorității contractante și expertul achiziții publice și expertul cooptat tehnic</p>
<p>Realizarea serviciilor de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă"</p> <p>Etapă de planificare a achiziției și Evaluarea necesității</p>	<p>Caietul de sarcini include cerințe incomplete neclare și/sau care nu sunt adecvate îndeplinirii obiectivului contractului.</p> <p>De ex: - nu include informații privind obligațiile și responsabilitățile Beneficiarului și Contractantului în implementarea contractului; - cuprinde specificații tehnice inadecvate și/sau restrictive (inclusiv prin referirea la nume de marcă); - serviciile care urmează a fi prestate nu sunt suficient detaliate în cadrul documentației de atribuire; - graficul de plată, precum și conținutul documentației pentru îndeplinirea condițiilor de acceptanță nu sunt clar definite; - condițiile contractuale nu prevăd modalitățile de modificare a contractului și mecanismul de soluționare al disputelor.</p> <p>Consecințe: dispute contractuale, costuri suplimentare, necorespunzătoare</p>	<p>Experiență minimă a personalului Autorității Contractante în pregătirea caietului de sarcini pentru servicii similare</p>	Medie	Ridicat	12	<p>Tratare: - Consultarea pieței în etapa de planificare a procedurii - Utilizarea nomenclatoarelor de servicii general acceptate (taxonomic CPV). - Includerea unei mențiuni în caietul de sarcini prin care "orice nume de marca menționat în documentație se citește ca având sinograma sau echivalent" - Clauzele contractuale prevăd că orice serviciu pentru care nu au fost prevăzute explicit o detaliere a acestora, va fi prestat în conformitate cu normativele naționale aplicabile.</p>	Scăzută	Ridicat	8	<p>Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul Autorității contractante și expertul achiziții publice și expertul cooptat tehnic</p>
<p>Realizarea serviciilor de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă" la nivelul de calitate, în</p>	<p>Termenii și condițiile contractuale nu asigură echilibrul contractual între părți.</p>	<p>Experiența limitată în stabilirea abordării de achiziție pentru contractante</p>	Medie	Ridicat	12	<p>Tratare: - Analiza pieței cu privire la termenii și condițiile uzuale de prestare a serviciilor similare și corelarea cu termenii și condițiile contractuale</p>	Scăzută	Ridicat	8	<p>Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul</p>





**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNITA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNITA**  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail : primariagropnita@gmail.com

Nr 40/19.03.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Obiective / Activități	Risc	Cauzele care favorizează apariția riscului	Risc inerent			Strategia adoptată - Măsura de remediere	Risc rezidual			Obs.
			Probabilitate	Impact	Expunerea la risc - Punctarea riscului		Probabilitate	Impact	Ce nivel de risc mai rămâne după aplicarea măsurilor de remediere?	
<p>Care sunt obiectivele achiziției? / Care este etapa / activitatea la nivelul căreia se poate manifesta riscul identificat?</p> <p>termenele și bugetul planificat</p> <p>Etapă de planificare și Stabilirea abordării achiziției</p>	<p>Ce anume ar afecta implementarea obiectului contractului? Care ar fi rezultatele acestui risc?</p> <p>Exemplu: - aplicarea unei plăți unice după recepția tuturor serviciilor prevăzute în contractele cadru.</p> <p>Consecință: lipsa interesului operatorilor economici de a participa la procedură.</p>	<p>Care sunt motivele care au dus la apariția riscului?</p> <p>similare</p>	<p>Probabilitate</p>	<p>Impact</p>	<p>Expunerea la risc - Punctarea riscului</p>	<p>Ce se poate face pentru reducerea riscului? Ce soluție sau strategie se poate adopta?</p>	<p>Probabilitate</p> <p>Impact</p>	<p>Expunerea la risc - Punctarea riscului</p>	<p>Personal/ persoanele desemnate (e) responsabil(e) cu urmărirea gestionării riscului</p>	
<p>Realizarea serviciilor de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă" la nivelul de calitate, în termenele și bugetul planificat</p> <p>Etapă de derulare a achiziției publice</p>	<p>Riscul real sau perceput de încălcarea a confidențialității în furnizarea răspunsurilor la solicitările de clarificări</p> <p>Consecință: anularea procedurii de achiziție</p>	<p>Lipsa unor proceduri cu privire la tratarea informațiilor confidențiale / Divulgări involuntare / voluntare</p>	<p>Ridicată</p>	<p>Ridicat</p>	<p>16</p>	<p>Tratare: - Definirea criteriilor de clasificare a informațiilor vehiculate în cadrul procedurii - Crearea unei matrici de responsabilități privind drepturile de manipulare a informațiilor vehiculate în procedură</p>	<p>Medie</p> <p>Ridicat</p>	<p>12</p>	<p>Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul Autorității contractante și expertul cooptat tehnic</p>	
<p>Realizarea serviciilor de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă" la nivelul de calitate, în termenele și bugetul planificat</p> <p>Etapă de planificare / Stabilirea abordării de achiziție și Etapa de executare și monitorizare a implementării</p>	<p>Întârzieri în derularea serviciilor perioada se extinde peste perioada estimată inițial</p> <p>De ex.: - termenul solicitat de livrare a porțiilor ce fac obiectul contractului de servicii nu poate fi îndeplinit dacă nu sunt respectate toate etapele / activitățile pe care normativele le impun.</p> <p>Consecințe: dispute contractuale; costuri</p>	<p>Circumstanțe imprevizibile, ce nu pot fi anticipate de către personalul Autorității contractante prin o planificare rezonabilă sau a căror anvergură depășește o perioadă rezonabilă de timp ce poate fi estimată pe baza experienței practice.</p>	<p>Medie</p>	<p>Ridicat</p>	<p>12</p>	<p>Tratare Planificare riguroasă a contractului și mecanisme contractuale care permit: - suspendarea prestării serviciilor pe o perioadă rezonabilă de timp, ce poate fi anticipată de la început pe baza experienței practice în sectorul din care face parte serviciile; - Intocmirea unui grafic detaliat prin care să fie evaluat timpul necesar pentru realizarea fiecărei componente în parte.</p>	<p>Scăzută</p> <p>Ridicat</p>	<p>9</p>	<p>Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul Autorității contractante</p>	
<p>Realizarea serviciilor de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă" la nivelul de calitate, în termenele și bugetul planificat</p>	<p>Contractorul nu își îndeplinește obligațiile contractuale la timp / își încetează activitatea</p> <p>Consecințe: întârzieri în asigurarea necesităților Autorității Contractante cu privire la serviciile achiziționate</p>	<p>Probleme financiare, tehnice sau de altă natură (penale) ale contractantului, care își încetează activitatea sau care îi afectează</p>	<p>Medie</p>	<p>Ridicat</p>	<p>12</p>	<p>Tratare: - Stabilirea criteriilor de calificare privind capacitatea de exercitare a activității profesionale - Clauze contractuale penalizatoare și privind daunele interese prin care să se poată gestiona situațiile de neîndeplinire a obligațiilor - Clauze contractuale privind transferul responsabilităților de livrare către un terț susținător - Stabilirea unor proceduri de monitorizare și control a implementării obiectului contractului</p>	<p>Scăzută</p> <p>Ridicat</p>	<p>8</p>	<p>Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul Autorității contractante</p>	



**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA**  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail : primariagropnita@gmail.com

Nr 40/19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Obiective / Activități	Risc	Cauzele care favorizează apariția riscului	Risc inherent			Strategia adoptată - Măsura de remediere	Risc rezidual			Obs.
			Probabilitate	Impact	Expunerea la risc - Punctuarea riscului		Ce nivel de risc mai rămâne după aplicarea măsurilor de remediere?	Probabilitate	Impact	
<i>Care sunt obiectivele achiziției? / Care este etapa / activitatea la nivelul căreia se poate manifesta riscul identificat?</i>	<i>Ce anume ar afecta implementarea obiectivului contractual?</i> <i>Care ar fi rezultatele acestui risc?</i>	<i>Care sunt motivele care au dus la apariția riscului?</i>				<i>Ce se poate face pentru reducerea riscului?</i> <i>Ce soluție sau strategie se poate adopta?</i>				<i>Persoana/ persoanele desemnate (e) responsabil(ă)e cu urmărirea gestionării riscului</i>
Etapă de planificare / Stabilirea abordării de achiziție și Etapa de execuție și monitorizare a implementării		capacitatea de a-și îndeplini obligațiile contractuale, dir lipsă de personal, expirarea unor autorizații, sancțiuni penale, faliment, etc.								
Realizarea serviciilor de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă" la nivelul de calitate, în termenele și bugetul planificat	Divergențe de opinie / dispute contractuale între Autoritatea Contractantă și Contractant De ex.: - Invocarea de către contractant de situații neprevăzute sau situații de forță majoră inclusiv revendicări de suplimentare a prețului contractual fundamentate pe apariția de situații neprevăzute - Diverse schimbări de natură legislativă (creșteri taxe) sau creșteri semnificative de prețuri pentru anumite componente ale fundamentării prețului serviciilor Consecințe: întârzieri sau blocaje în implementare, costuri	Experiență minimă a personalului Autorității Contractante în stabilirea abordării de achiziție pentru contracte similare	Scăzută	Mediu	6	Tratare - Caietul de Sarcini prevede situațiile care pot fi acceptate ca situații neprevăzute sau situații de forță majoră, precum și documentele pe care Contractantul trebuie să le furnizeze pentru invocarea acestor situații (ex Certificat de avizare de la Camera de Comerț și Industrie) - Condițiile Contractuale includ clauze prin care să se permită ajustarea prețului, precum și modalitatea de calcul a ajustării.	Foarte Scăzută	Mediu	3	Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul Autorității contractante
Realizarea serviciilor de catering prin Programul Național "Masa sănătoasă" la nivelul de calitate, în termenele și bugetul planificat	Consecințe: întârzieri sau blocaje în implementare, costuri Calitatea serviciilor și/sau performanța Contractantului sunt necorespunzătoare De ex.: - mobilizare redusă și capacitate necorespunzătoare a Contractantului de a-și respecta obligațiile cuprinse în contract -contractantului nu respectă standardele de calitate impuse în Caietul de Sarcini iar caracteristicile tehnice ale produselor sunt necorespunzătoare - Refuzul contractantului de a remedia eventuale neconformități apărute la transportul alimentelor	Experiență sau capacitate tehnică economică necorespunzătoare a contractantului Experiență minimă a personalului Autorității Contractante în stabilirea abordării de achiziție pentru contracte similare	Medie	Ridicat	12	Tratare - Caietul de Sarcini include termene/puncte de referință intermediare prin care să fie monitorizat progresul contractual, precum și prevederi contractuale care să permită Beneficiarului impunerea de măsuri de remediere (penalități pentru neîndeplinirea etapelor /punctelor de referință intermediare); - Condițiile Contractuale includ clauze privind obligația contractantului de remediere a neconformităților, precum și consecințele în cazul neconformării corelate cu luarea de măsuri asiguratorii (sume reținute, garanții) pentru remedierea de către Beneficiar în cazul refuzului contractantului.	Scăzută	Ridicat	9	Personalul responsabil cu Achizițiile publice din cadrul Autorității contractante





Nr 40/19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

**14. Obligații contractuale/clauze contractuale utilizate ca referință pentru emiterea documentelor constatatoare și pentru evaluarea performanței contractului**

Referința la conținutul documentelor achiziției include informații privind indicatorii de performanță utilizați pentru evaluarea performanței contractului de servicii pentru emiterea documentului constatator.

Aceste documente sunt:

- certIFICATE de calitate/conformitate atestate și omologate în condițiile legii a principalelor materii prime
- facturi de procurare a principalelor materii prime
- certIFICATE de calitate/conformitate/garanție atestate și omologate în condițiile legii materiilor prime și utilajelor/echipamentelor care sunt utilizate în prestarea serviciilor
- procese verbale de recepție calitativă a serviciilor prestate
- alte documente care fac obiectul derulării în condiții de legalitate a contractului de servicii.

**15. Alte informații**

Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică nu este inițiată sub incidența unei clauze suspensive, semnarea contractului făcându-se cu respectarea dispozițiilor referitoare la angajarea cheltuielilor din bugetele care intra sub incidența legislației privind finanțele publice.

Posibilitatea disponibilizării de fonduri pentru îndeplinirea necesității autorității contractante: nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Ofertanții înțeleg că Autoritatea Contractantă nu poate fi considerată răspunzătoare pentru vreun prejudiciu în cazul neatribuirii contractului, indiferent de natura acestuia și indiferent dacă Autoritatea Contractantă a fost notificată asupra existenței unui asemenea prejudiciu.

Ofertanții acceptă utilizarea condiției suspensive de mai sus, asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele pierderi pe care le-ar putea suferi în situația descrisă. Posibilitatea disponibilizării de fonduri pentru îndeplinirea necesității autorității contractante: nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Propunerea financiară, fără TVA, care depășește valoarea estimată comunicată în anunțul de participare, va fi declarată inacceptabilă, în baza art.137, alineat (2), litera e) din H.G. nr.395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Interacțiunea cu ofertanții, respectiv procesul de evaluare a ofertelor se va desfășura după următoarele reguli: Pentru vizualizarea documentației de atribuire încărcate în SEAP, operatorii economici trebuie să aibă un program necesar vizualizării fișierelor semnate electronic (site-urile furnizorilor de semnătura electronică). Reguli de comunicare și transmitere a datelor: solicitările de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa în mod exclusiv în SEAP la Secțiunea "Întrebări" din cadrul procedurii de atribuire derulate prin mijloace electronice, iar răspunsurile la acestea vor fi publicate în SEAP la Secțiunea "Documentație, clarificări și decizii" din cadrul anunțului de participare simplificat. Pentru transmiterea solicitărilor de clarificări privind documentația de atribuire.

Operatorii economici se vor înregistra în SEAP (www.elicitatie.ro) ca operator economic conform prevederilor art.5 alin.(1) din H.G. nr.395/2016 și vor transmite solicitările având în vedere termenele de răspuns ale autorității contractante prevăzute la art.160-161 din Legea nr.98/2016 precum și cele de la art. 103 (2) din HG 395/2016.





**UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ  
COMUNA GROPNIȚA, JUDEȚUL IAȘI  
CONSILIUL LOCAL AL COMUNEI GROPNIȚA  
CIF 4540534, cod postal 707226, tel/fax 0232/414.124; 0332/840.207  
e-mail : primariagropnita@gmail.com**

Nr 40/19.02.2026

Nr. de exemplare : 1  
Exemplar nr. 1

Pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificare în legătură cu oferta prin utilizarea facilităților tehnice disponibile în SEAP (Secțiunea "Întrebări").

Comisia de evaluare va analiza DUAE în corelație cu cerințele stabilite prin fișa de date a achiziției. DUAE (Document Unic de Achiziție European) reprezintă un instrument care facilitează participarea operatorilor economici la procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică/sectoriale și reduce sarcinile administrative pentru autoritățile/entitățile contractante, fiind instituit la nivelul Uniunii Europene prin Regulamentul C.E. nr. 7/2016. Conform legislației naționale (Legea nr. 98/2016), acesta este obligatoriu a fi utilizat atât de către autoritățile contractante/entitățile contractante, cât și de către operatorii economici participanți la procedurile de atribuire (în funcție de calitatea pe care aceștia o au în respectiva procedură de atribuire – ofertant, asociat, terț susținător, subcontractant).

DUAE reprezintă o declarație pe propria răspundere a operatorului economic, potrivit căreia acesta nu se află într-una dintre situațiile de excludere prevăzute de legislația națională și îndeplinește criteriile de calificare și selecție precizate de autoritatea/entitatea contractantă la nivelul fișei de date a achiziției, precum și, după caz, respectă regulile și criteriile obiective care au fost stabilite în scopul limitării numărului de candidați calificați care urmează să fie invitați să participe în cadrul procedurilor de atribuire care se derulează în mai multe etape. Ghidul de utilizare al DUAE este disponibil la adresa de internet [www.anap.gov.ro](http://www.anap.gov.ro).

Comisia de evaluare va analiza și verifica fiecare ofertă din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, iar ulterior din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implică.

Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări și eventualele documente solicitate pe parcursul evaluării ofertelor prin intermediul SEAP (Secțiunea "Întrebări"), în format electronic, semnate cu semnătura electronică, conform Legii nr. 455/2001.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc cu același punctaj, departajarea se face având în vedere primul factor de evaluare, respectiv prețul. În cazul în care egalitatea se păstrează, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita reofertare.

Cerințele tehnice definite la nivelul anunțului de participare, caietului de sarcini sau altor documente complementare, prin trimiterea standardelor, la un anumit producător, la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție/metoda specifică de fabricație/prestare/execuție, vor fi înțelese ca fiind însoțite de mențiunea "sau echivalent"

**Responsabil Achiziții publice  
Oneaga Doina**

**Consultant Expert cooptat Achiziții Publice**

**Silvia Ivan**

Digitally signed by Silvia Ivan  
DN: givenName=Silvia, c=RO,  
serialNumber=IS824, sn=Ivan,  
cn=Silvia Ivan  
Date: 2026.02.26 10:02:37 +02'00'

**Consultant Expert cooptat Tehnic**

**Dan Simin**

Digitally signed by Dan Simin  
DN: c=RO, cn=Dan Simin,  
serialNumber=SD351,  
givenName=Dan, sn=Simin  
Date: 2026.02.26 10:02:55 +02'00'

