

Nr. 1905 /11.03.2026

Anunțul de participare
afereantă procedurii simplificată propriei organizate pentru atribuirea contractului de
Servicii de catering conform prevederilor **PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASĂ
SĂNĂTOASĂ” - anul 2026**

**a) denumirea, adresa, numărul de telefon și de fax și adresa de e-mail ale
autorității contractante**

COMUNA ROMÂNII, JUDETUL NEAMT

Tel.: 0233 768 925

Fax: 0233 768 728

E-mail: primaria@comunaromani.ro

Web.: www.comunaromani.ro

b) tipul de contract;

Servicii din categoria „Serviciilor sociale și alte servicii specifice” din Anexa 2 din Legea
98/2016 - subcategoria „Servicii hoteliere și restaurante”.

c) Denumirea serviciilor care urmează să fie prestate și codul/codurile CPV
Servicii de catering conform prevederilor PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASĂ
SĂNĂTOASĂ” - anul 2026 - pentru Comuna ROMÂNII, pentru un număr de
aproximativ 309 de elevi, din 4 institutii de învățământ

d) Valoarea estimată

Valoarea estimată **CU TVA: 705.837.00 lei;** Moneda: RON, **adica maxim 16.5 lei cu
TVA pe portie**

Cantitatea de produse care trebuie furnizată, dacă este cazul;

**Prestatorul va livra o masă caldă, în regim catering, compusă dintr-un singur fel I și
fruct,** preparat conform normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea
alimentelor pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre, precum și în conformitate cu
sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică.

În conformitate cu prevederile Art 37 Norme privind prepararea alimentelor
(alimentația publică și colectivă): Preparatele culinare finite trebuie păstrate, până la
momentul servirii, la o temperatură de minimum +60°C pentru mâncărurile calde și de
maximum +8°C pentru preparatele reci, în conformitate cu normele privind igiena în unitățile
alimentare, prevederi generale aplicabile alimentației colective potrivit legislației alimentare
românești.

PRIMARIA ROMÂNII JUDETUL NEAMT

În situația în care hrana nu este servită în termen de maximum 60 de minute de la livrare, aceasta trebuie păstrată până la servire în spații și echipamente special amenajate, care asigură condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi controlabile și monitorizabile, astfel încât să fie menținută siguranța alimentară și prospețimea produselor. Această obligație se aplică atât preparatelor calde, cât și pachetelor alimentare, conform normelor metodologice în vigoare

ATENȚIE: Operatorul economic are obligația de a demonstra, prin mijloace tehnice și procedurale adecvate (ambalaje termoizolante, mijloace de transport autorizate, sisteme de monitorizare a temperaturii), că indiferent de distanța parcursă, preparatele/pachetele alimentare ajung la destinație în parametrii de temperatură și prospețime solicitați, fără a compromite siguranța alimentară.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;

Suportul alimentar sub formă de masă caldă va conține obligatoriu un fruct la alegere (măr, banană, pară, piersică, clementină, portocală etc.).

Fructele distribuite vor fi întregi, sănătoase, spălate, curate, fără corpuri străine vizibile, fără urme de atacuri de boli și dăunători, fără umiditate externă în exces, fără miros sau gust străin. De asemenea, se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii.

Fructele vor fi spălate în prealabil (după caz) și ambalate individual în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie.

Servicii de catering conform prevederilor PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ” – pentru Comuna ROMANI conform H1171/2025 art 3 alin 1 lit b „ masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. 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 un număr de aproximativ 309 de elevi, din 4 institutii de invatamant distribuiti astfel:

**PRIMARIA ROMÂNII
JUDETUL NEAMT**

Nr. Crt	Denumirea școlii	martie		aprilie		mai		iunie		septembrie		octombrie		noiembrie		decembrie		TOTAL
		1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	
1	Școala Gimnazială "Gheorghe Nicolae" Rcmant	151	3322	151	2265	20	3020	151	165	18	3006	167	17	2838	167	3340	167	2171
2	Școala Gimnazială "Gheorghe Nicolae" Siliștea 1	128	2816	128	1920	20	2560	128	1664	18	2304	128	17	2176	128	2560	128	1664
3	Școala Gimnazială "Gheorghe Nicolae" Pomâni	16	352	16	240	20	320	16	208	18	288	16	17	272	16	320	16	208
4	Școala Gimnazială "Gheorghe Nicolae" Gradina Gorman	14	308	14	210	20	280	14	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL		529	11788	529	11635	520	11160	520	6812	311	5388	511	5287	511	6220	511	4048	

**PRIMARIA ROMÂNI
JUDETUL NEAMT**

Vor fi achiziționate aproximativ de maxim 42,778 de portii - care vor respecta cu strictete ANEXA Nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII - care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi si ANEXA nr 3 - SPECIFICATII TEHNICE - pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii - atasate la prezenta documentatie.

Numarul de portii este maximal, decontarea se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic/saptamanal. Cantitatea de maxim 42,778 portii nu este considerate o comanda ferma, ci are rol ca si cantitatea cadru orientativa

Contractul va respecta in totalitate cerintele si caracteristicile tehnice ale **HG NR. 1171/2025 - privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“**

f) Sursa de finanțare;

In conformitate cu prevederile HG NR. 1171/2025 - privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“

g) termenul-limită de primire a ofertelor;

Ofertele se depun pana la data de 18.03.2026, ora 10:00

h) Adresa la care se transmit ofertele;

COMUNA ROMÂNI, JUDETUL NEAMT

Tel.: 0233 768 925

Fax: 0233 768 728

E-mail: primaria@comunaromani.ro

Web.: www.comunaromani.ro

i) Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele;

Romana

j) Perioada de timp în care ofertantul trebuie să își mențină oferta valabilă;

60 zile

k) Modul de obtinere a documentatiei de atribuire;

Ofertantii interesati pot trimite solicitare pentru a primi documentatia de atribuire la adresa de e-mail a consultantului extern (SC SPES CONSULTING SRL):
valitugui@yahoo.com - 0760652810

l) criteriul de atribuire a contractului de achiziție publică.

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 **40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

1. Componenta financiară - prețul ofertei 50% (50 puncte)

2. Componenta financiară - Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar: 50% (50 puncte)

1. Componenta financiară

50% (50 puncte) Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 50 puncte

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:

$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție Componenta financiară

50% (50 puncte).

Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime justificate prin calcule la nivelul ofertei din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime justificate prin calcule la nivelul ofertei din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$ Unde: **Pmp(n)** - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar **MP n** - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar **MP maxim** - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40% Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă. Pentru acest criteriu de evaluare nu se vor solicita clarificari ulterior depunerii ofertei. Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale. Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „*cel mai bun raport calitate - preț*”. Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: **$P_{total} = P + Pmp$** , exprimat cu două zecimale. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare. Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime sau ofertele ce nu justifică detaliat procentul materiei prime la nivelul ofertei, vor fi respinsă ca neconformă, fara clarificari. **ATENȚIE:** la nivelul ofertei se vor prezenta 5 propuneri de fel principal, împreună cu buletine de analiză a valorilor nutriționale, realizate într-un laborator acreditat RENAR. Nerespectarea cerinței duce la respingerea ofertei.

Ofertantul va trebui sa faca dovada deținerii unui specialist in industria alimentara (nutritionist)-Contract prestari servicii, contract de munca, etc

Expert extern cooptat – expert achizitii publice

Vasilică ȚUGUI