Nr. 21.434 din 13.08.2025

APROBAT
Primar
MIHAI DARABANĂ

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii de la Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"

COD CPV *55520000-1- Servicii de catering*
55524000-9- Servicii de catering pentru scoli.

Procedură organizată conform NORMELE PROCEDURALE INTERNE ale COMUNEI SCÂNTEIA pentru organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publica ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

Iulie 2025

Cap. 1 INTRODUCERE:

1. **Denumirea contractului: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii de la Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"**
2. **Beneficiar: Comuna Scânteia, Județul Iași**
3. **Sursa de finanțare: BUGETUL DE STAT - Hotărârea nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", Hotărârea nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"**
4. **Legislație aplicabila:**

1. Legea privind achizițiile publice nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;

2. Legea privind remediile și căile 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 Contestațiilor nr 101/2016, cu modificările și completările ulterioare;

3.. 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;

4. NORMELE PROCEDURALE INTERNE ale COMUNEI SCÂNTEIA pentru organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publica ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

5. Hotărârea de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă"

6. Hotărârea nr. 80/2025 privind repartizarea sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2025 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale.

7. Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

INFORMAȚII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația de atribuire si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

Procedura de atribuire aplicata este Procedura proprie", cu aplicarea criteriului de atribuire: "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PREȚ", in condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice si ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

In cadrul prezentei proceduri, nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Organizarea si desfășurarea procedurii de achiziție publica se efectuează conform prevederilor cuprinse in procedura operațională privind organizarea si desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publica ce au ca obiect servicii sociale si alte servicii specific, prevăzute in Anexa nr.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu valoare estimata fără tva mai mica decât cea prevăzută la art.7, alin.1, lit.d (de la **270.120** lei pana la **3.636.150** lei).

Masa calda, in regim catering, pentru unitățile de învățământ in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, dar in care exista un spațiu de servire a mesei sau un alt spațiu amenajabil in acest scop, iar produsele alimentare vor fi păstrate pana la servire in spatii amenajate in care sa existe condiții adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa poată fi monitorizate si controlate;

1. informații generate

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia este beneficiar al Programului de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii si elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă".

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

De asemenea programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui 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 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică de 15 lei/beneficiar cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

PNMS se adresează preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

2. Descrierea activităților specifice ale contractului.

- Denumirea contractului **Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii de la Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"**

Cod CPV 55520000-1- Servicii de catering

55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.

- **<u>Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering.</u>**

Durata prezentului contract intră în vigoare de la data semnării acestuia de către ambele părți și pana la data de 31 decembrie 2025.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 69 de zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuala .

• **Obiectul contractului :** Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativa a unui număr de maxim **636 porții** către beneficiarii programului:

- Luna septembrie 2025 : - 17 zile de școală pentru 636 elevi;
- Luna octombrie 2025 : - 18 zile de școală pentru 636 elevi;
- Luna noiembrie 2025: - 20 zile de școală pentru 636 elevi;
- Luna decembrie 2025: - 14 zile de școală pentru 636 elevi;

• Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul de porții, in raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (prețului).

• Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic maxim 636 de porții, conform anexei 1.

Valoarea estimata a unei mese calde este de: 15 lei, inclusiv TVA /porție.

Tariful (prețul) unitar al unei mese calde/ porții include serviciile de pregătire - preparare, transport si distribuire.

Ofertantul are obligația de a prezenta 3 (trei) variante de meniu diferite

Valoarea estimata totala a contractului de achiziție, fără TVA: **592.872,84 lei fără TVA**, conform centralizatorului transmis de către **Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia**

3. Specificații tehnice:

3.1. Caracteristici generale

Se va furniza **masa calda preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregătirea mâncării pentru copii prevăzute mai jos**.

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acorda in perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

In conformitate cu principiile care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru preșcolari si elevi, conform recomandărilor institutului National de Sănătate Publica, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar- veterinar si pentru siguranța alimentelor si sunt păstrate pana la servire in unitățile de învățământ preuniversitar, in condiții igienico-sanitare si de siguranța alimentelor, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, după cum urmează:

a) 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;

b) pachet alimentar, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde în regim propriu sau de catering. Pachetul alimentar este păstrat, 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.

Suportul alimentar 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 preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 din Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației. 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.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar- veterinar si pentru siguranța alimentelor si sunt păstrate pana la servire in unitățile de învățământ preuniversitar, in condiții igienico-sanitare si de siguranța alimentelor, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației in vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa calda este oferita către preșcolari, precum si al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, in unitățile de învățământ preuniversitar, se exercita de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publica județene si a municipiului București.

Unitățile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizata, conform competentelor in domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publica județene, in conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale si produsele alimentare si cu normele de sănătate animala si de bunăstare a animalelor, cu modificările si completările ulterioare.

ANEXA Nr. 1

LISTA
alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor

Nr crt	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri *	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5g/100 g produs - acizi graşi trans peste 1g/100 g produs	- hamburgheri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu /100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - semințe sărate - brânzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare **	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitatea de vânzare
6.	Alimente neambalate ***	-	- alimente vrac - sandvişuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare

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

3.2. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi 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 non animală 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 gătire 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, supa 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, nesecționate 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.

NOTĂ:
Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:
1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

In vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grăsimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, brânză, lapte, oua si proteine vegetale, etc)

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proporții conform nevoilor organismului.

3.3. Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii,

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

3. 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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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

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

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

3.4 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții si numărul de zile de școală, precum si evidenta numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar- veterinar si pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitățile școlare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranța acestora, după caz.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, in funcție de situația numărului de copii școlarizați in luna precedenta, pe care o va corela cu situația existenta la furnizor. Toate părțile implicate in procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioada de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3.5. Calitatea produselor

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

Suportul alimentar care provine din unități înregistrate /autorizate sanitar veterinar se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare referitoare la condițiile sanitar veterinare si pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico sanitare si la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a OUG 92/2017 si pot fi transportate numai cu mijloace de

transport autorizate /înregistrate sanitar veterinar si pentru siguranța alimentelor.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produse lor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR l.286/Al /1997 - Brânzeturi cu pasta opărită (caşcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim daca este cazul si cantitatea necesara se prevăd in anexa la contractul de fumizare fiind specificate pentru fiecare școală si elev.

3.6. Siguranța si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi ziua producerii pentru masa calda.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare in condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația in vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

3.7. Condiții pentru transport si distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare **numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor**, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

Prestatorul poarta întreaga responsabilitate pentru transportul in condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora.

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 cantina, care permit consumul in condiții de igiena.

Hrana calda trebuie ambalata in recipiente de unica folosință, închise ermetic, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

In toate situațiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui sa mențină atât temperatura cat si proprietățile organoleptice ale acesteia si vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice in vigoare.

Ambalarea si distribuirea pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât sa se păstreze temperatura optima pentru consum.

Servirea mesei calde / Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ cu excepția personalului de îngrijire si întreținere, cu respectarea legislației in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

3.7. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

3.8. Distribuția alimentelor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de masa calda la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzător, astfel încât sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

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

3.9.Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului

European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) *denumirea produsului;*
b) *lista ingredientelor;*
c) *substanțe care provoacă alergii sau intolerante;*
d) *cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;*
e) *cantitatea neta;*
f) *data-limita de consum, sub forma: "Expira la data de ...", cu înscrierea necodificată*
g) *a zilei, lunii si anului;*
h) *condiții de depozitare;*
i) *o declarație nutrițională.*

Etichetarea nutrițională trebuie sa conțină următoarele elemente: valoare energetica, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declarație nutrițională	100 g
I Valoare energetica Kj/kcal	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
I Grăsimi g, din care	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

I Acizi grași saturați g	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
I Glucide g, din care	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
I Zaharuri g	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
I Proteine g	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
I Sare g	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Mențiunile nutriționale se prezinta, in funcție de spațiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spațiul nu permite, declarația este prezentata in format liniar;

a) mențiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara înscrierea lotului;
b) având ID vedere destinația acestor produse, este necesara inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
c) in cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publica si 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 intolerante, o mențiune privind lotul - data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
d) pentru masa calda, preparata in regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredient ele componente i substanțele care provoacă alergii sau intolerante;
e) Numele si adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Ofertantul va face dovada posibilității furnizării a serviciilor de catering pentru preșcolarii care studiază la AC cu următoarele:

- Mijloace de transport: minim un autovehicul care deține Autorizare sanitara veterinara pentru mijloacele de transport al produselor de origine animala emis de DSVSA .

- punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, conform art 18 alin 2 si Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea Normei sanitar veterinare si pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitara veterinara si pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere si de vânzare directa si/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animala sau non animală, precum si a activităților de producție, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor alimentare de origine non animală - minim următoarele dotări tehnice la punctul de lucru autorizat DSVSA: mașină de gătit cu placa radiant – 2 buc, linie de bucătărie – 1 buc; combina frigorifica – 1 buc; cuptor – 2 buc; dulap cald – 1 buc.

3.10. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate sa se acumuleze in camera pentru alimente;

- deșeurile alimentare trebuie depozitate in containere închise; aceste containere trebuie sa fie de o construcție adecvata, păstrate intacte, si unde este necesar, ușor de curățat si dezinfectat;

- spatiile de depozitare a deșeurilor trebuie create si administrate in așa fel incit sa poată fi menținute curate si pentru a se preveni apariția si răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei

potabile, echipamentului si a spatiilor;

- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeuri alimentare.

3.11 Cerințe privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personala la un nivel înalt, si va purta echipament de protecție adecvat si curat;

- personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;

- persoana desemnata de firma (șef de tura, bucătar etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toți lucrătorii înainte de a începe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, știută sau presupusa de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția in timpul lucrului a unor semne de boala.

- înaintea încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unității prestatoare de serviciu.

3.12 Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care conțin substanțe necunoscute, astfel incit după o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;

- Având in vedere necesitățile privind necesarul de proteine, se solicita utilizarea materiei prime (inclusiv carne, ficat etc) refrigerata nu congelata.

- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor menține in condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;

- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate si transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării in așa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce masuri adecvate incit se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;

- materialele prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuiesc menținute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea preparării, transportului, depozitarii, prezentării si servirii cu condiția ca acest lucru sa nu conducă la apariția unui risc de sănătate;

- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede după etapa de pregătire termica sau după etapa de pregătire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sănătate;

- hrana va fi servita la aproximativ 60 min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie menținute la o

temperatura mai mare de 60 C;

- este interzisa păstrarea alimentelor de la o masa la alta;

- substanțele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzător si se vor depozita separat si in containere sigure;

- la fiecare predare, unitatea este obligata sa aducă probe alimentare, care vor fi păstrate in unitatea sanitara timp de 48 ore**;**

- in cazul neconformităților produselor finite, ofertantul are obligația de a le înlocui in timp de 1 ora;

- alimentele produs finit nu vor conține substanțe conservante, aditivi (cu excepția celor permise);

- **ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fără acordul achizitorului; in situații speciale, in cazul apariției unui caz deosebit, unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat**;

- alimentele produs finit vor fi porționate de către ofertant

- modul de transport al alimentului finit se va efectua la temperaturi diferite in funcție de perisabilitatea produsului finit

- desertul va fi livrat individual, in folie de uz alimentar;

- fructele vor fi spălate si ambalate individual.

- pentru ou se va prezenta zilnic declarație/document privind valabilitatea produsului

Anexa 3 la Ordinul 1563/2008:

Anexa nr. 3 - NECESARUL ZILNIC DE CALORII substanțe nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenți

A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți

	Adolescenți						
	Copii			Băieți		Fete	
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Calorii (kcal)							
- necesar mediu	1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1.800	1.300-2.300	1.700-3.300	2.200-3.700	3.000-3.900	1.800-3.000	2.000-3.000
Proteine totale							
- necesar mediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							

- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorică	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

Prestatorul serviciului de catering are obligația afișării in sala de mese meniul la începutul fiecărei săptămâni.
Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineața pana la ora 8:30.

Beneficiarul poarta toata răspunderea pentru salubrizarea si igienizarea spațiului si a mobilierului aferent salii de mese.

3.13. Recepția si livrarea.

Livrarea se va realiza zilnic, la locația **Școlii Gimnaziale „Axinte Uricariul" Scânteia**, pe baza comenzilor date de unitatea școlara.

Fiecare suport alimentar sa fie ambalat in cutie de carton /punga care sa asigure integritatea produselor in timpul manipulării.

Recepția pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului autorității contractante 1 (una) proba alimentara. Proba alimentara va fi păstrată de către beneficiar in frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Recepția se va face la livrare, de către unitatea școlară, in prezenta prestatorului, si va fi consemnata intr-un proces verbal de recepție cantitativa si calitativa, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si/sau nu sunt însoțite de:

- aviz de expediție,
- documente care sa ateste originea
- documente de însoțire a mărfii

precum si produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, si daca situat ia o impune, la un centru de analiza acreditat de Direcția Sanitar Veterinara.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

Cantitățile constatate lipsa in urma verificărilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma recepționarii pachetelor se constata ca prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa înlocuiască alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzătoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării.

In cazul in care se constata abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul sa solicite înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situație vor fi suportate de către furnizor.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzător, astfel încât sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinară.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabila a acesteia de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.

Graficul de servire a masei calde se va face astfel :

1. Pentru un număr de maxim 636 preșcolari si elevi se va asigura masa calda compusa din (meniul stabilit si aprobat-anexat):

   Prânz la ora 11:00, conform meniului stabilit si aprobat, anexat.

3.14. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza: proceselor verbale de recepție si a comenzilor transmise de unitatea școlara beneficiara.

La solicitarea expresa a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerințele (frecventa, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc) in funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea in prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurare a activității.

4. Notificări privind modificarea numărului de elevi prezenți la cursuri

În cazul in care, conform legislației in vigoare, programul școlar se modifica, iar numărul de elevi prezenți fizic la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligația de a notifica Prestatorul cu minimum 24 ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții, pe ziua/perioada respectiva.

Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Prestatorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2;
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;
- implementarea unui sistem prin care elevii participa la cursuri prin rotație;
- întreruperea/suspendarea cursurilor pentru activități de dezinfecție a sălilor de clasa, greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustiva de motive pentru care Autoritatea contractanta are dreptul sa ceara suspendarea prestării serviciilor ofertate.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu specificațiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitând procesul de evaluare a ofertelor.

Propunerea tehnică se va elabora în deplină concordanță cu cerințele prevăzute în Caietul de Sarcini, astfel încât să demonstreze îndeplinirea tuturor specificațiilor tehnice și a condițiilor impuse. Aceasta trebuie structurată clar pentru a permite comisiei de evaluare identificarea facilă a corespondenței dintre ofertă și documentația de atribuire.

Propunerea tehnică va conține, în mod obligatoriu, următoarele elemente:

1. Documente de Angajament și Conformitate:

- Formularul nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINȚELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI , prin care ofertantul confirmă că și-a însușit integral cerințele și se angajează să presteze serviciile conform acestora.
- Formularul nr. 9: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ , prin care ofertantul declară că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile

legale privind condițiile de muncă și protecția muncii. În cazul unei asocieri, declarația va fi asumată de toți membrii.

2. Descrierea Abordării Tehnice (Metodologia de prestare a serviciilor):

- O descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru pentru prestarea serviciilor de catering, corelată cu toate cerințele din Caietul de Sarcini. Aceasta va include, dar nu se va limita la:
  - **Propunerile de meniu:** Se vor prezenta cele 3 (trei) variante de meniu diferite, conform solicitării.
  - **Fluxul operațional:** Descrierea concretă a modului de preparare, ambalare și livrare a mesei calde, cu respectarea normelor igienico-sanitare, de siguranță alimentară și a principiilor de alimentație sănătoasă pentru copii.
  - **Logistica și transportul:** Prezentarea modului în care se va asigura transportul cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, pentru a menține temperatura și calitatea produselor.
  - **Managementul personalului:** Detalierea activităților și sarcinilor concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului, precum și graficul de lucru.
  - **Echipamente:** Descrierea echipamentelor utilizate în procesul de producție și livrare, inclusiv a celor de rezervă, care trebuie să fie conforme cu legislația în vigoare.

3. Documente Doveditoare privind Capacitatea Tehnică și Profesională:

- Pentru a demonstra îndeplinirea cerințelor minime, se vor prezenta următoarele documente, în copie certificată „conform cu originalul”:
  - **Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare** pentru unitățile de producție, unitățile de livrare și, dacă este cazul, pentru unitățile de depozitare.
  - **Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare** a mijloacelor de transport autospeciale utilizate.
  - **Autorizația de securitate la incendiu** emisă de ISU pentru spațiul de preparare a hranei, valabilă.
  - **Autorizația și Decizia de mediu** emise de ANPM pentru activitatea de alimentație publică/catering, valabile.
  - **Certificate valabile** pentru sistemele de management: **ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 și ISO 45001**.
  - **Copie a contractului** încheiat cu o firmă specializată pentru preluarea deșeurilor alimentare.

4. Elementul ce răspunde Factorului de Evaluare Tehnic:

- Conform criteriului de atribuire, se va prezenta o **declarație pe proprie răspundere** în cadrul propunerii tehnice, prin care ofertantul precizează **ponderea procentuală a materiei prime** din prețul total al unei porții (raportat la valoarea maximă de 15 lei cu TVA).

5. Declarație privind Acceptarea Clauzelor Contractuale:

- Se va prezenta o declarație de acceptare a clauzelor contractuale (Formularul 5) sau

modelul de contract din documentație, semnat pentru luare la cunoștință. În cazul în care un operator economic consideră anumite clauze ca fiind dezavantajoase, are dreptul de a solicita clarificări motivate în perioada stabilită.

Note importante:

- Ofertele care nu îndeplinesc în totalitate cerințele solicitate în Caietul de Sarcini vor fi considerate neconforme și vor fi respinse.
- Absența propunerii tehnice atrage excluderea ofertantului de la procedură.
- Nu se acceptă completarea ulterioară a ofertei cu documente sau informații care ar fi trebuit prezentate inițial. Solicitările de clarificări din partea comisiei de evaluare nu pot fi utilizate pentru a depune documente/informații care lipsesc, ci doar pentru a confirma sau corecta informații deja prezentate în ofertă.
- Operatorii economici trebuie să țină cont de eventualele clarificări la documentația de atribuire publicate de autoritatea contractantă.
- Orice modificare a propunerii tehnice după depunere este permisă numai la solicitarea justificată a Autorității Contractante, cu acordul prestatorului, prin act adițional și în limitele legale, fără a altera substanțial obiectul contractului.
- Nu sunt acceptate limitări ale obligațiilor ofertantului față de cerințele prezentate în documentația de atribuire.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară se va elabora astfel încât să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț și la condițiile financiare legate de obiectul contractului, în concordanță cu cerințele din documentația de atribuire și cu propunerea tehnică.

1. Documente obligatorii ale propunerii financiare:

Operatorul economic trebuie să completeze și să prezinte următoarele formulare, conform modelelor din documentația de atribuire:

- **Formularul de ofertă (Formularul nr. 6)**, prin care își manifestă angajamentul juridic în relația contractuală.
- **Centralizatorul de prețuri (Anexa 1 la Formularul nr. 6)**, care va detalia prețul pentru serviciile ce fac obiectul achiziției.
- **Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per porție (Anexa 2 la Formularul nr. 6)**, document esențial pentru evaluarea ofertei, care va detalia structura costului pentru o porție în: materie primă, preparare și distribuție.

2. Cerințe privind prețul ofertei:

- Propunerea financiară va fi exprimată în **lei**, cu maximum două zecimale. Prețul va fi prezentat detaliat, indicând valoarea fără TVA și, separat, valoarea TVA aplicabilă (cotă de 9%).
- Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea estimată a achiziției, de **603.843,84 lei fără TVA**. Ofertele care depășesc această valoare vor fi respinse ca inacceptabile.

- Prețul total ofertat trebuie să cuprindă toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv, dar fără a se limita la: costul materiilor prime, preparare, ambalare, transport și livrare la adresa indicată, precum și orice alte taxe și marja de profit.
- În cazul unor discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare **prețul unitar**.

3. Valabilitatea și fermitatea ofertei:

- Oferta are caracter **ferm și obligatoriu** pe toată perioada de valabilitate de **minimum 60 de zile** de la termenul limită de primire a ofertelor.
- Prețurile din propunerea financiară sunt **ferme și nu se vor modifica** pe toată perioada de derulare a contractului, cu excepția situațiilor de ajustare prevăzute de lege și menționate în clauzele contractuale.
- Nu se acceptă oferte alternative.

4. Justificarea prețului neobișnuit de scăzut:

- În cazul în care o ofertă are un preț aparent neobișnuit de scăzut în raport cu prestația solicitată, Comisia de evaluare va solicita ofertantului, în scris, justificări detaliate. Solicitarea poate viza, după caz, documente privind prețurile de la furnizori, structura costurilor cu forța de muncă, metodele de organizare și prestare a serviciilor, sau orice alte elemente care fundamentează prețul ofertat.
- În cazul în care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată inacceptabilă/neconformă. Va fi respinsă ca neconformă orice ofertă care, prin omisiunea sau subestimarea costurilor, indiferent de valoarea acestora, nu demonstrează realizarea integrală și calitativă a obiectului contractului.

7. Cantitățile necesare

Necesarul de produse sunt prezentate in anexa nr. 1 a caietului de sarcini.

Pentru estimarea necesarului de produse si valorile asociate acestora s-a ținut cont de numărul estimativ de copii transmis de **Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia**

8. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Prețul ofertei	**Componenta financiara**	**40%** **Punctaj maxim factor: 40**
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: P(n) = (Preț minim ofertat / Preț n) x punctaj maxim alocat.		
Ponderea pentru materie prima din prețul total/porție	**Ponderea pentru materie prima din prețul total/porție**	**60%** **Punctaj maxim factor: 60**
Algoritm de calcul:		

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 60 puncte
b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:
Pmp (n) = (MPn/MO maxim) x 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 ATENTIE!
Având in vedere ca factorul de evaluare este de natura tehnica, iar oferta tehnica nu permite precizarea de preturi sau elemente de preț, in vederea acordării punctajului, aceasta cerința se va demonstra:
- prin prezentarea unei declaratii pe proprie răspundere in cadrul ofertei tehnice (model propriu al prestatorului), prin care ofertantul precizează ponderea prețului materiei prime, din totalul prețului estimate - porție (din totalul de 15 lei CU TVA).
- prin prezentarea in cadrul ofertei financiare a unor documente care justifica ponderea declarata (oferte furnizori; etc.)

Punctaj maxim total: **100**

Masa calda pe zi, in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorica prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distribuție, după caz.

Orice modificare legislative survenita cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a condițiilor depuse in caietul de sarcini, după caz.

In conformitate cu prevederile *Hotărârii nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor: financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie prima;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

REGULI PRIVIND EVALUAREA.

1. Toate informațiile solicitate prin Caietul de Sarcini sunt obligatoriu a fi prezentate in propunerea tehnica, sub sancțiunea excluderii. Informațiile prezentate de ofertant trebuie sa fie juste si justificabile.
2. Solicitările de clarificări vor viza doar confirmarea, corectarea sau completarea unor documente sau informații prezentate in oferta si nu prezentarea celor care lipsesc din oferta.
3. Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita orice clarificare sau detaliere pe care o considera necesara, in stricta legătură cu propunerea tehnica, cu documentele sau cu informațiile cuprinse în aceasta.
4. La întocmirea propunerii tehnice, ofertantul nu se poate prevala de declaratii privind respectarea cerințelor Caietului de Sarcini.

5. Ofertantul este deplin responsabil pentru posibilitatea citirii conținutului si lizibilitatea tuturor documentelor prezentate in oferta sau prin clarificări. In cazul in care un document este parțial lizibil dar se poate distinge tipul documentului, clarificările vor fi acceptate doar in măsura in care ofertantul demonstrează ca oferta depusa avea înscrisă informația necesara. In cazul in care documentul este ilizibil in totalitate sau nu se poate citi, va fi considerat document care lipsește.
6. In cazul in care exista documente întocmite de ofertant dar care prin scanare devin greu lizibile datorita formatului sau a scrisului mărunt, ofertantul va încărca documentul original exportat in.pdf.
7. **Documentele solicitate vor fi așezate in ordinea din fisa de date**(pentru a fi verificate mai usor).**IMPORTANT.**

Întocmit,

Responsabil Achiziții Publice

Sorin IFTEME

Anexa 1:
CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR DE PRANZ

Nr. crt	Luna	Nr. de zile	Număr maxim de porții pe zi	Număr maxim de porții pe lună
1	Septembrie 2025	17	636	10.812
2	Octombrie 2025	18	636	11.448
3	Noiembrie 2025	20	636	12.720
4	Decembrie 2025	14	636	8.904
Număr total de porții contract				**43.884**

Nr. crt.	Locația	Nr. maxim pachete/zi	Condiții de livrare
1	**Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia**	636	Zilnic, la ora 11:00 se va livra masa calda in regim de catering, respectiv prânz, un fel de mâncare (felul 2)

Anexa 2: Model de meniu

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia

Avizat,

Dr…….
(Semnătura si parafa doctorului)

MENIU 1

Luni
Pulpă pui dezosată cu cartofi natur cu unt și pătrunjel 70g/150g 2 felii pâine integrala de cereale

Marți
Grătar cu orez cu legume si salata de varza 70g/150g/50g 2 felii pâine integrala de cereale

Miercuri
Paste cu carne de pui si sos de roșii 200g 2 felii pâine integrala de cereale

Joi
Pizza la cuptor 350g Șuncă presata – 100g Aluat, mozzarella 150g, legume 50g

Vineri
Omleta cu șuncă si telemea 170g/50g 2 felii pâine integrala de cereale

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia

Avizat,

Dr…….
(Semnătura si parafa doctorului)

MENIU 2

Luni
Orez cu legume și pui la tava 150g/70g 2 felii pâine integrala de cereale

Marți
Pârjoale moldovenești cu piure de cartofi și salatăde crudități 60g/150g/70g 2 felii pâine integrala de cereale

Miercuri
Șnițel din piept de pui cu cartofi țărănești și gogoșari în oțet 80g/150g/70g 2 felii pâine integrala de cereale

Joi
Pizza la cuptor 350g Șuncă presata – 100g Aluat, mozzarella 150g, legume 50g

Vineri
Sărmăluțe cu mămăliguță și smântână100g/150g/30g 1 felie pâine integrala de cereale

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul" Scânteia

Avizat,

Dr…….
(Semnătura si parafa doctorului)

MENIU 3

Luni

Prânz
Ficăței de pui cu piure de cartofi si castraveți murați 70g/150g/70g 2 felii pâine integrala de cereale

Marți

Prânz
Macaroane cu brânză

Miercuri

Prânz
Salată orientala cu pulpăde pui dezosată150g/70g 2 felii pâine integrala de cereale

Joi

Prânz
Pizza la cuptor 350g Șuncă presata – 100g Aluat, mozzarella 150g, legume 50g

Vineri

Prânz
Sandwich cu șuncă 300g Baghetă franțuzeasca, unt, șuncă, cașcaval, roșii, castraveți si salata