



Nr. 18.620 din 29.03.2024

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 55524000-9

Procedură organizată conform **NORMELE PROCEDURALE INTERNE** ale **COMUNEI SCÂNTEIA** pentru organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică 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

Martie 2024



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. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"
4. **Legislație aplicabilă:**
 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 publică 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 nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*
 6. *Hotărârea nr. 999/2023 pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentară pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale*
 7. *Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*
 8. *Hotărârea Consiliului Local Scânteia cu nr. 27 din 21.03.2024*

INFORMAȚII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

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

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



Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în procedura operațională privind organizarea și desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu valoare estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art.7, alin.1, lit.d (de la **270.120 lei** până la **3.636.150 lei**).

Masa caldă, în regim catering, pentru unitățile de învățământ în care nu există cantina pentru prepararea în regim propriu, dar în care există un spațiu de servire a mesei sau un alt spațiu amenajabil în acest scop, iar produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;

1. informații generate

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia este beneficiar al Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobat prin Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 24/2024,.

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 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

• Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering.

Durata contractului: cu începere de la data semnării contractului de achiziție și a ordinului de începere a furnizării serviciilor și până în 30 decembrie 2024, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.



Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 123 de zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuală.

• **Obiectul contractului :** Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativă a unui număr de maxim **671 porții** către beneficiarii programului:

- Luna aprilie 2024 : - 20 zile de școală pentru 671 elevi;
- Luna mai 2024 : - 18 zile de școală pentru 671 elevi;
- Luna iunie 2024: - 10 zile de școală pentru 671 elevi;
-5 zile de școală pentru 602 elevi;
- Luna septembrie 2024 : - 16 zile de școală pentru 660 elevi;
- Luna octombrie 2024 : - 19 zile de școală pentru 660 elevi;
- Luna noiembrie 2024 : - 20 zile de școală pentru 660 elevi;
- Luna decembrie 2024 : - 15 zile de școală pentru 660 elevi.

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

• Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic maxim 671 de porții, conform anexei 1.

Valoarea estimată 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 și distribuire.

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

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție, fără TVA: **1.120.431,19 lei fără TVA**, conform centralizatorului transmis de către Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

3. Specificații tehnice:

3.1. Caracteristici generale

Se va furniza **masa caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în 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 acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în 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 școlarii 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 în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare si de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepara, transporta și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către



personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

ANEXA Nr. 1

LISTA
alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor

| 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 zahăruri * | Peste 15 g zahăruri/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 grași trans peste 1g/100 g produs | - hamburgeri - 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 - sandvișuri neambalate |
| 7. | Alimente neetichetate**** | - | - alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 108/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare |

* Fac excepție fructele și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

3.2. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențatori 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 preșcolărilor 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, 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.

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 vacuță 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.

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

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

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în 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 și numărul de zile de școală, precum și evidenta numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul 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.

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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3.5. 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.

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

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 produse lor 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 pasta opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim dacă este cazul și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

3.6. Siguranța și perisabilitate microbiologică

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

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.

3.7. Condiții pentru transport și distribuție

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

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și 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 cantină, care permit consumul în condiții de igienă.

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

În toate situațiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acestora și vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Ambalarea și distribuția 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 și întreținere, cu respectarea legislației in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

3.7. Metode de testare și control

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

3.8. Distribuția alimentelor

Prestatorul va asigura distribuția pachetelor de masă caldă la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

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

3.9. 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;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată
- g) a zilei, lunii și anului;
- h) condiții de depozitare;
- i) 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

| | |
|------------------------------|-------|
| I Valoare energetică 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 prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar:

- mențiune privind lotul; în cazul în care data-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- având ID 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";
- 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;
- Numele și 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: un autovehicul care deține Autorizare sanitară veterinară pentru mijloacele de transport al produselor de origine animală emis de DSVSA
- punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, conform art 18 alin 2 și Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau non animală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine non animală - minim următoarele dotări tehnice la punctul de lucru autorizat DSVSA: mașină de gătit cu placă radiant - 2 buc, linie de bucătărie - 1 buc; combina frigorifică - 1 buc; cuptor - 2 buc; dulap cald - 1 buc.



3.10. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;
- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeurilor alimentare.

3.11 Cerințe privind igiena personală:

- fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt, și va purta echipament de protecție adecvat și curat;
- personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice;
- persoana desemnată de firmă (șef de tură, bucătar etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate și de igienă individuală a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toți lucrătorii înainte de a începe munca și dacă prezintă semne de boală îi va trimite la medic; nici unei persoane, știută sau presupusă 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 să lucreze în nici o zonă 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 în timpul lucrului a unor semne de boală.
- înainte încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fișele de aptitudini emise de medicul de medicină muncii al unității prestatoare de servicii.

3.12 Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă 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 încât după o sortare normală și/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;
- Având în vedere necesitățile privind necesarul de proteine, se solicită utilizarea materiei prime (inclusiv carne, ficat etc) refrigerată nu congelată.
- materiile prime și ingredientele depozitate într-un loc se vor menține în condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea și contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate încât să se asigure că epidemiile vor putea fi controlate;
- materialele prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie menținute la



temperaturi care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să fie manipulate în vederea preparării, transportului, depozitării, prezentării și servirii cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc de sănătate;

- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cât se poate de repede după etapa de pregătire termică sau după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate;

- hrana va fi servită la aproximativ 60 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 C;

- este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta;

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

- la fiecare predare, unitatea este obligată să aducă probe alimentare, care vor fi păstrate în unitatea sanitară timp de 48 ore;

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

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

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

- alimentele produs finite vor fi porționate de către ofertant

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

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

- fructele vor fi spălate și 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 și elemente minerale pentru copii și 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 | 31-70 g | 44-90 g | 58-129 g | 75-144 g | 102-152 g | 61-117 g | 68-117 g |



| | | | | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| caloric | | | | | 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 în sala de mese meniul la începutul fiecărei săptămâni.

Prezența zilnică a beneficiarilor la masa va fi transmisă telefonic în fiecare dimineață până la ora 8:30.

Beneficiarul poartă toată răspunderea pentru salubritatea și igienizarea spațiului și a mobilierului aferent sălii de mese.

3.13. Recepția și livrarea.

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

Fiecare suport alimentară să fie ambalat în cutie de carton /punga care să asigure integritatea



produselor în timpul manipulării.

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

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

Recepția se va face la livrare, de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

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

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

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

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și dacă situat în așa fel încât să impună, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul să solicite înlocuirea întregului lot de produse livrate.

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

Prestatorul va asigura distribuția pachetelor de alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Distribuția pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.

Graficul de servire a mesei calde se va face astfel :



1. Pentru un număr de maxim 671 preșcolari și elevi se va asigura masa caldă compusă din (meniul stabilit și aprobat-anexat):

Prânz la ora 12:00, conform meniului stabilit și aprobat, anexat.

3.14. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza: proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitare veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

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

4. Notificări privind modificarea numărului de elevi prezenți la cursuri

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică, iar numărul de elevi prezenți fizic la cursuri scade, Autoritatea contractantă 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 respectivă.

Exemple de cazuri în 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 participă la cursuri prin rotație;
- întreruperea/suspendarea cursurilor pentru activități de dezinfecție a sălilor de clasă, greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o listă exhaustivă de motive pentru care Autoritatea contractantă are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor oferite.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică va conține:

Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declarația ofertantului că și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și că prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. **8: DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;**

2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf. art. 51 alin. 2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. **9: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTARILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE**



MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCA. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii și se pot obține de la Inspectoratul de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:
 - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare;
 - b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă și pachetele alimentare;
 - c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate pachetele alimentare, dacă este cazul
 - d) dovada autorizării înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor autospeciale cu care se efectuează transportul mâncării (masa caldă și pachetele alimentare) către unitățile colare.

4. Declarație privind acceptarea clauzei lor contractuale sau clauzele contractuale

Astfel, dacă un operator economic consideră că anumite clauze îi sunt în defavoare, va solicita, motivat, autorității contractante clarificări în perioada de depunere a ofertelor (inclusiv modificarea lor) astfel încât dacă aceste clauze vor fi amendate/modificate ele să fie aduse la cunoștința a tuturor operatorilor economici interesați, înainte de data limită de depunere a ofertelor.

5. O descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering în conformitate cu toate cerințele caietului de sarcini;

6. Activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămâna de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale.

7. Alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, PSI și DSVSA, în vigoare la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

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

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii și tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.



6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de ofertă - Formular nr. 6 și detalierea costurilor - per porție pe următoarele categorii: - materie primă, prepararea hranei, distribuție - Anexa 1 la Formularul de ofertă și Anexa 2 la Formularul de ofertă

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și plătibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la preturile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, preturile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concurează la formarea preturilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresa indicată de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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.

7. Cantitățile necesare

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

Pentru estimarea necesarului de produse și 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 financiară | 40% Punctaj maxim factor: 40 |
| Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat; | | |



b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pondere pentru materie prima din prețul total/porție

Pondere 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:

$Pmp(n) = (MPn/MO \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$

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 ATENTIE!

Având în vedere ca factorul de evaluare este de natura tehnica, iar oferta tehnica nu permite precizarea de preturi sau elemente de preț, în vederea acordării punctajului, aceasta cerință se va demonstra:

- prin prezentarea unei declarații pe proprie răspundere în 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 în cadrul ofertei financiare a unor documente care justifică ponderea declarată (oferte furnizori; etc.)

Punctaj maxim total: **100**

Masa caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile *Hotărârii nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor: financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

REGULI PRIVIND EVALUAREA.

1. Toate informațiile solicitate prin Caietul de Sarcini sunt obligatoriu a fi prezentate în propunerea tehnică, sub sancțiunea excluderii. Informațiile prezentate de ofertant trebuie să fie juste și justificabile.
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.
3. Autoritatea contractantă 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.

Întocmit,

Responsabil Achiziției 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 | Aprilie 2024 | 20 | 671 | 13.420 |
| 2 | Mai 2024 | 18 | 671 | 12.078 |
| 3 | Iunie 2024 | 10 | 671 | 6.710 |
| 4 | | 5 | 602 | 3.010 |
| 5 | Septembrie 2024 | 16 | 660 | 10.560 |
| 6 | Octombrie 2024 | 19 | 660 | 12.540 |
| 7 | Noiembrie 2024 | 20 | 660 | 13.200 |
| 8 | Decembrie 2024 | 15 | 660 | 9.900 |
| Număr total de porții contract | | | | 81.418 |

| Nr. crt. | Locația | Nr. maxim pachete/zi | Condiții de livrare |
|----------|---|----------------------|--|
| 1 | Școala Gimnazială „Axinte Scânteia Uricariul” | 671 | Zilnic, la ora 11:00 se va livra masa caldă în regim de catering, respectiv prânz, un fel de mâncare (felul 2) |



Anexa 2: Model de meniu

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

Avizat,

Dr.....

(Semnătura și 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 și salata de varza 70g/150g/50g
2 felii pâine integrala de cereale

Miercuri

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

Joi

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

Vineri

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



Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

Avizat,

Dr.....

(Semnătura și parafa doctorului)

MENIU 2

Luni

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

Marti

Pârjoale moldovenești cu piure de cartofi și salată de crudități 60g/150g/70g
2 felii pâine integrală de cereale

Miercuri

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

Joi

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

Vineri

Sărmăluțe cu mămăliguță și smântână 100g/150g/30g
1 felie pâine integrală de cereale



Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

Avizat,

Dr.....

(Semnătura și parafa doctorului)

MENIU 3

Luni

Prânz

Ficăței de pui cu piure de cartofi și castraveți murați 70g/150g/70g
2 felii pâine integrală de cereale

Marti

Prânz

Macaroane cu brânză

Miercuri

Prânz

Salată orientală cu pulpă de pui dezosată 150g/70g
2 felii pâine integrală de cereale

Joi

Prânz

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

Vineri

Prânz

Sandwich cu șuncă 300g
Baghetă franțuzească, unt, șuncă, cașcaval, roșii, castraveți și salată