

Nr. 811 din 10.02.2025



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru Programul Național „MASA SANATOASA” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială Zadareni de tip masa caldă - **FEL PRINCIPAL+1 FRUCT**

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII CAPITOLUL I. - INFORMAȚII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: Programului Național „Masa sanatoasă” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială Zădăreni.

Având în vedere prevederile Hotărârii de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 pentru stabilirea și alocarea sumelor necesare în vederea finanțării Programului în anul 2026, a Ordinului 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă" și numărul de beneficiari în 2026 precum și a Hotărârii Consiliului Local Zădăreni, nr. 7 din 30.01.2026, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementării programului pilot în cadrul Școlii Gimnaziale Zădăreni, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este **Achiziție directă**.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering- CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar de tip masa caldă – **FEL PRINCIPAL+1 FRUCT** pentru un număr maxim de **259** preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Zadareni, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform Ordinul Ministrului Sănătății 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 și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor și a HG nr.24/2024 Programul Național „Masa sanatoasa”.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 16,50 lei cu TVA inclus. Sursele oferite vor include o defalcare a costurilor/porție, pe următoarele categorii:

- materie primă (40%);
- prepararea hranei;
- distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofenanant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările meniurilor de tip **masa caldă - FEL PRINCIPAL+1 FRUCT**, vor avea loc astfel:

Caracteristici	Cantități
Preț/porție (lei fără TVA)	14,86 lei
Număr zile activitate didactică pe anul 2026	139 zile
Număr maxim porții pe anul 2026	36001 porții
Total valoare maximă estimată (lei fără TVA)	534974,86 lei
Total valoare maximă estimată contract (lei TVA inclus)	593822,09 lei

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Ofertantul are obligația de a livra suportul alimentar, între **orele 11-11,30** întâi la sediul **Grădiniței** din localitatea Zădăreni, str. Pompierilor nr. 234, iar apoi la sediul **Școlii Gimnaziale** din localitatea Zădăreni, str. Pompierilor nr. 238.

Notă: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de service a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul maxim de porții ce vor trebui preparate și servite preșcolarilor și elevilor, se va transmite prestatorului, zilnic de către beneficiar, până la orele 09:30 și va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (norma dieta medicală), în cazul în care acesta se impune.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de portii, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

Se va livra o masa caldă - FEL PRINCIPAL+1 FRUCT care 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, în limita unei valori zilnice de **16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată (11%)**

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

Valoarea estimată a achiziției: **259 copii X 14,86 X 139 zile = 534974,86 lei** la care se adaugă TVA 11%, valoarea totală a contractului fiind de **593822,09 lei TVA inclus**.

Durata prestării serviciilor: **1 Martie – 31 Decembrie 2026**, doar pe perioada cursurilor

Graficul de prestare a serviciilor va putea fi diminuat/majorat în funcție de solicitările unității de învățământ, fără ca prestatorul să aibă dreptul la daune interese.

1. Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru un număr maxim de **259 de copii zilnic**, pe toată durata contractului, așa cum este prevăzută în prezentul caiet de sarcini
2. Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.
3. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare
4. Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022.
5. Preluarea suportului alimentar se realizează în situațiile prevăzute la alin. (4) de către părinți/reprezenți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi.
- (4) Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2, precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propune ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului, care îl supune aprobării consiliului local.
- (5) Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.
- (6) 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 curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.
- (7) Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica fumizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.
- (8) Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.
- (9) Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.
- (10) Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea fumizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.
- (11) Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar—veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate, până la service, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.
- (12) În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.
- (13) La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul

unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice de **14,86 lei +TVA**.

(14) În sensul prezentei hotărâri, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

- a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- b) declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului pievăzut în anexa nr 1. la HG 24/2024.

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii
Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) 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.

Suportul alimentar prevăzut la art. (1) 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.

Pachetul alimentar va conține și produse de panificație, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte, legume, la care se adaugă obligatoriu 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 ai internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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/porție, pe următoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2.Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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) m. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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-se vor prelua de la conducerea unității școlare, de câte ori apare o modificare.

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 sandvișuri.

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 distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat 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, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desășurate 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 înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei

2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor,
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă; data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal :	-
Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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

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

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor. 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 afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Anexa 3-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 potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

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

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze.
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-pilot 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. mâncare de mazăre cu piept de pui,
2. pilaf cu legume și ficăței de pui;
3. piure de morcov cu grătar de pui;
4. piure de cartof cu piept de curcan,
5. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
6. ghiveci de legume cu pui;
7. orez cu legume și pui la tavă;
8. sufleu de broccoli cu brânză;
9. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
10. tocană de legume cu orez brun;
11. piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume;
12. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
13. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
14. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
15. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
16. macaroane cu brânză;
17. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
18. quinoa cu legume;
19. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume – roșii, castravete, salată;
20. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude – gogoșar, varză, morcov;.

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua zilnic, la ora stabilită împreună cu unitatea de învățământ (conducerea unității de învățământ), pe perioada de desfășurare a orelor de curs.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Spațiile de servire a mesei vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarațiile de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare. Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte

produse prin substituie, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilajele, specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr maxim de 259 de porții zilnice.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;

asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în locațiile beneficiarului. Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ — valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către unitatea de învățământ prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris autorității contractante și prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Cerinte specifice privind controlul și siguranța alimentelor

•Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.

•Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, autorității contractante și prestatorului.

•În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

•Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată Obligatoriu de personalul de specialitate.

Cerințe specifice privind transportul

- Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea pretului din propunerea financiară, până la destinația unității beneficiare.
 - Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.
 - Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoteime , separat pentru fiecare fel de mâncare.
 - Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie niaicate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbl comuifitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".
 - Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
 - Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentiu îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.
 - Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens. Cerințe specifice privind igiena personală
 - Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
 - Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul. Cerințe specifice privind alimentele
 - Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consulnului 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 astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
 - Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
 - Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare.
- În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare
- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transponul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.
- Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională
- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.
- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate pe categorii de alocatii de hrana ;

DURATA contractului : 10 luni (Martie-Decembrie) anul 2026

139 de zile lucratoare, conform Calendaului școlar pe anul 2026.

CONSIDERATE RIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează să fie furnizate cu cerințele prevăzute în secțiunea din Caietul de sarcini. În acest scop propunerea tehnică va conține echivalența cu cerințele autorității contractante.

Se vor prezenta :

1.Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”:

1. menționarea punctului de lucru , valabilă la data depunerii ;
2. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară pentru mașinile cu care se face transportul alimentelor,

2.Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”

3.Dovada ca ofertantul deține mijloace de transport echipate și dotate corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.

4. Declarație pe proprie răspundere dată de reprezentantul legal al prestatorului din care să rezulte că personalul și mijloacele de transport folosite la prepararea și transportul hranei este avizat de Ministerul Sănătății și îndeplinește toate cerințele legale în vigoare.

5.CV-uri ale persoanelor responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte că dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile specificate în caietul de sarcini

6.Declarație pe propria răspundere că si-a însușit cerințele din documentația de atribuire și le va respecta în totalitate, așa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractantă

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice — cantitative, prevăzute de lege. Meniurile vor fi diversificate în funcție de sezon.

Specificația tehnică va fi prezentată în limba română. Se prezintă informațiile necesare pentru elaborarea propunerii tehnice astfel încât aceasta să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

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

1) valoare materii prime, servicii de preparate a hranei și servicii de transport.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă tariful (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet în format masa caldă **FEL PRINCIPAL+1 FRUCT**

Pretul MAXIMAL estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de **14,86 lei fara TVA/ porție**.

ATENȚIE — IN SEAP SE INTRODUC PREȚUL TOTAL AL OFERTEI FARA TVA, NU PREȚUL PER PORTIE

Criteriu de atribuire - **Cel mai bun raport calitate - pret**

ATENȚIE — CEL PUTIN 40% DIN PREȚ TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZĂRII PORTIILOR DE MANCARE.

I. Pretul ofertei — 60%

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim oferit} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

II. Ponderea pentru materie prima din prețul total/porție — 40 %

Algoritm de calcul:

- a) Prețul oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 40 puncte.

Prețul celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel:

$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\text{min}) / P_{\text{materie}}(\text{max}) \times 40$, unde:

$P_{\text{materie}}(n)$ — punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}}(\text{min})$ — nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

$P_{\text{materie}}(\text{max})$ — nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarată neconformă și respinsă. Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferite.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii contractate în următoarele cazuri

- reducerea numărului de beneficiari în anumite zile sau perioade din an, din cadrul autorității contractante, în funcție de solicitarea unității de învățământ
- încetarea activității autorității contractante

MODALITAȚI DE PLATĂ :
Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

INTOCMIT,
Responsabil achiziții
Mariș Silviu-Daniel

