



Se aproba
Primar,
Slobozeanu Doru Marius

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering in vederea livrării pachetelor alimentare pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de pe raza comunei Cervenia, județul Teleorman prin Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)

I. PREAMBUL

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 cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară, în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering, **Cod CPV 55524000-9 - Servicii catering pentru școli(Rev. 2)**

Orice oferta prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

II. INFORMATII GENERALE

Scopul Programului Național „Masa Sănătoasă” constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemotional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor se propune oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea și să a optat ca suportul alimentar să fie pachet alimentar, în regim catering, în conformitate cu prevederile art. 3 alin. (1) alin. c) din HG 23/28.01.2025

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- **Legea nr. 98/2016**, privind achizițiile publice;
- **HG nr. 395/2016**, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- **HG nr. 23/2025** privind instituirea Programului Național „Masa sănătoasă”
- **HG nr. 80/2025** privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ(1462) a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"
- **Legea 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar ;
- **Ordinul OMS 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți ;

III. OBIECTUL ACHIZITIEI

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv livrarea de pachete alimentare/masă caldă în regim de catering pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Cervenia, județul Teleorman, în perioada desfășurării cursurilor școlare de la semnarea contractului până la sfârșitul anului 2025.

Prestatorul se obligă să asigure pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Cervenia și a structurilor arondate, în perioada desfășurării activității

didactice, de la data primirii ordinului de livrare a pachetelor alimentare pana la sfarsitul anului 2025, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Hotararea de Guvern 23/28.01.2025 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa"(PSMS).

IV. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achizitie publica se va derula **în anul 2025, in perioada desfasurarii activitatii didactice** de la data semnarii contractului de achizitie de catre ambele parti si a ordinului de livrare a pachetelor alimentare si pana la sfarsitul anului 2025, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a zilelor declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

V. CONSIDERAȚII GENERALE:

Dreptul de a primi zilnic pachet alimentar, in regim de catering, il au numai prescolarii/elevii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar 2024-2025 pana la sfarsitul anului 2025. Suportul alimentar nu se acorda in perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentar, precum si modalitatea de distribuie a acestuia prescolarilor si elevilor au fost stabilite la solicitarea directorului unitatii de invatamant cu aprobarea Consiliului de administratie prin adresa nr 231/24.02.2025 si s-a aprobat in Consiliul Local prin HCL NR 6/03.03.2025

Suportul alimentar de tip pachet alimentar va fi servit in clasa sau intr-un spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor *Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor* emis de Ministerul Sanatatii.

Meniul va fi stabilit saptamanal, prestatorul colaborand in acest sens cu conducerea unitatii de invatamant si va fi afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate.

Meniul zilnic va fi complet diferit in oricare 2 zile consecutive de prestare. Meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

Unitatea de invatamant raspunde in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de prescolari si elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei structuri arondate.

Consiliul de administratie al unitatii de invatamant stabileste modalitatea prin care se va face prezenta prescolarilor/elevilor pentru a i se comunica prestatorului, zilnic, numarul de portii care li se vor distribui prescolarilor/elevilor prezenti la cursuri.

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

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

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de curatenie. In unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arondate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati ca de exemplu: receptia produselor alimentare efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, evidenta zilnica a livrarii portiilor de masa calda si a pachetelor alimentare, completarea formularelor de raportare periodica.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 1152/2022.

La nivelul Comunei Cervenia, coordonarea programului national „Masa sanatoasa” este asigurata de inspectoratul scolar care elaboreaza si transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului national, catre Ministerul Educatiei.

La nivel National, coordonarea programului national este asigurata de catre Ministerul Educatiei, prin directia desemnata in acest sens.

VI. CANTITATI NECESARE

Numarul pachetelor alimentare se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat zilnic prestatorului pana la ora 8:30 de catre o persoana imputernicita in acest scop de catre conducerea scolii.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de pachet alimentar/masa calda pentru un numar total de 25.074 *pachete alimentare* pentru anul scolar 2024-2025, lunile aprilie -iunie si septembrie-decembrie, reprezentand 1 pachet alimentar/zi de curs/199 beneficiari pe o perioada de 126 zile defalcate astfel:

- Scoala gimnaziala Cervenia - 147 beneficiari x 126 zile cursuri scolare = 18.522 pachete/portii alimentare
- Gradinita cu PN Cervenia - 52 beneficiari x 126 zile cursuri scolare = 6.552 pachete/portii alimentare

Cantitatile zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari si elevi prezenti la cursuri.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica, pe durata derularii contractului, numarul suporturilor alimentare de tip pachet alimentar, in raport cu numarul beneficiarilor (elevilor si prescolarilor) prezenti, fara modificarea tarifului (pretului unitar ofertat) pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate, fara a depasi numarul de 199 pachete alimentare/zi de curs pentru anul scolar 2024-2025.

Limita valorica a unui pachet alimentar/masă caldă zilnic va fi de **15 lei/beneficiar, inclusiv TVA**, continand prețul materiei prime si al serviciilor de preparare a produselor si cheltuielile de transport pana la beneficiarul final.

Ofertantii au obligatia de a prezenta o Anexa la propunerea tehnica cu o defalcare a costurilor, per portie, sub forma de procent (fara detalii privind pretul) pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima/Produse alimentare;
- b) Prepararea hranei;
- c) Transport.

VII. SPECIFICATII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Ofertantii trebuie sa aiba ca obiect de activitate *servicii de catering* si să dețină autorizație pentru activități de **catering și transport alimente**, conform prevederilor legale în vigoare.

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in Anexa 2 **NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi** din Hotararea de Guvern 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa” si anume:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de 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. Măncarea 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.

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servire, daca hrana nu este intr-un interval de 60 de minute de la livrarea, in unitatile de invatamant preuniversitar (Scoala gimnaziala Cervenia si structurile arondate), in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant dar sunt prezenti pe platforma de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Variantele pachetelor alimentare ce urmeaza a fi achizitionate sunt redate mai jos:

Denumire produs	U.M.	Cantitate maxima estimata
<p>Pachet alimentar compus din:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sandwich sunca pasare,cascaval si legume ➤ sandwich cu piept de pui la gratar cu legume crude (salata varza, rosii si salata verde) ➤ sandwich cu pulpa de pui, cascaval, salata, ardei /rosii) ➤ sandwich cu muschi file, cascaval, salata, ardei/rosii ➤ sandwich de carne slaba de porc si salata de cruditati <p>Pachetul alimentar se va completa obligatoriu cu un fruct intreg (mar, para, banana, portocala, piersica, mandarina/clementina etc)</p> <p><i>Observatii:</i> Fructele trebuie sa fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori.</p>	buc	25.074 pachete alimentare

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi gramajele indicate în Anexa 3 din Hotararea de Guvern 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, respectiv:

Ingrediente/pachet alimentar	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare	40 g	Maxim 25%
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane,para. etc.	1 buc	

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie sa respecte prevederile *Legii nr.123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar* precum si prevederile *Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.*

Particularitati meniu

Daca la nivelul unitatii de invatamant vor fi inregistrate cereri motivate ale parintilor/reprezentantilor legali/ocrotitorilor legali, formulate in baza prevederilor art. 1 alin(4) din Hotararea de Guvern 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala sau

religioasa, au restrictii alimentare vor beneficia de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA, tinandu-se cont de documentele justificative ce insotesc cererile prezentate de părinți/reprezentantul legal/ocrotitor legal.

Pentru grupele speciale de beneficiari (prescolari si/sau elevi cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala)se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la caietul de sarcini, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Documentele justificative care însoțesc cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din HG 23/2025, pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente.Declaratia model se regasesc anexata la prezentul Caiet de sarcini.

2. Calitatea produselor alimentare

Referitor la calitatea produselor, produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

VIII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

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

- denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- cantitatea netă;
- data-limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare;
- o declarație nutrițională.

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

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

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

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

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscripționarea 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 preodusele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”.

IX. DISTRIBUTIE SI TRANSPORT

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, la sediul Scolii Gimnaziale Cervenia și a structurilor subordonate, pe baza comenzilor date de unitatea de învățământ.

Distributia pachetelor alimentare se face de prestator pe baza comenzii primite in scris pana la ora 08.30 de la Scoala Gimnaziala Cervenia, o data pe zi, in urmatoarele locatii:

Nr. crt.	Scoala/Gradinita	Adresa	Nr. beneficiari		Interval livrare suport alimentar
			Aprilie - Iunie 2025	Septembrie- Decembrie 2025	
1.	Scoala Gimnaziala Cervenia	Localul scolii	147	147	Zilnic între orele 9.30 - 10.00
2.	Gradinita Cervenia PN	Localul gradinitei	52	52	Zilnic între orele 9.30 - 10.00

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către locațiile menționate mai sus, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Meniul constând în masa caldă trebuie ambalat în recipiente din plastic alimentar de unică folosință, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe și pahare. În toate situațiile, recipientele folosite la livrarea mesei calde vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acestora. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

Livrarea pachetelor alimentare se va face în zilele de luni, marti, miercuri, joi, vineri ale săptămânii.

La livrare, pachetele alimentare vor fi însoțite de:

-**Certificat de calitate,**

-**Certificat de garanție,**

-**Documente care să ateste originea produselor alimentare furnizate**

-**Declarația de conformitate**

-**Avizul de însoțire a marfii**

Vor fi respinse pachetele alimentare/masa caldă care nu sunt însoțite de documentele menționate mai sus, au ambalajul deteriorat, precum și produsele alimentare care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, încarcarea, descarcarea, manipularea echipamentelor/dotarilor, cât și livrarea sunt asigurate de prestator.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distributia pachetelor 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Prestatorul va asigura distribuția pachetelor alimentare la locul de livrare al beneficiarului cu personal propriu, avizat medical cu controlul medical periodic efectuat la zi și dotat cu echipament de protecție adecvat, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Servirea mesei calde 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 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.

X. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

-Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandvičiuri.

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

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

-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 astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

-Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

-Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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

-Sandvičiurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

-În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;

-În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, contractantul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

XI. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 23/2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Furnizorul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 72 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

XII. EVIDENȚA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

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

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, 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 si siguranta acestora, dupa caz. Unitatea de invatamant are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a pachetelor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

XIII. RECEPTIA

Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Zilnic, prestatorul are obligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de o proba gratuita a produselor alimentare respective. Unitatea de invatamant in care se desfasoara Programul national are obligatia de a pastra probe din alimentele servite prescolarilor si elevilor timp de 48 de ore in frigiderul unitatii, conform normelor sanitare impuse de legislatia in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Receptia se va face la livrare de catre unitatea scolara, in prezenta prestatorului si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti.

Controlul produselor alimentare se va face aleator, vizual si, daca situatia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre prestator.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor alimentare se constata ca prestatorul, din culpa sa, nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

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

In cazul in care se constata abateri grave de la cerintele prezentului caiet de sarcini, autoritatea contractanta are dreptul de a solicita inlocuirea intregului lot de produse livrate. Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre prestator.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante.

XIV. FACTURAREA SERVICIILOR

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza urmatoarelor documente:

- procesele verbale de receptie;
- comenzile transmise de unitatea de invatamant beneficiara

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, prestatorul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente(facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele(frecventa, cantitatea, locul de desfasurare, etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a prestatorului cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire aplicat ofertelor: *cel mai bun raport calitate-pret.*

Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	40% Punctaj maxim factor: 40 puncte
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: Pentru cel mai mic pret ofertat se acorda punctaj maxim, respectiv 40 puncte; Pentru celelalte preturi ofertate Pn se calculeaza proportional astfel:		

$P_n = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

NOTE:

1. Pretul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 15 lei inclusiv TVA/pachet alimentar, respectiv 13,76 lei fara TVA/suport alimentar ce include pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz.

2. Pretul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 13 lei inclusiv TVA /pachet alimentar. Ofertele care au pretul mai mare de 15 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar sau sub 13 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.

3. Pretul ofertat ramane ferm pe toata perioada derularii contractului.

Ponderea produselor de carne si cașcaval pentru pachetul alimentar Pgp

Componenta tehnica

20%

Punctaj maxim factor: 20 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al greutății produselor din carne și cașcaval pentru pachetul alimentar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 20 puncte

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie Pmp(n) se calculează astfel:

Pgp(n) = (GPn/GPmaxim) x punctaj maxim alocat, unde:

GPn - greutatea produselor din carne și cașcaval "n" ofertată din prețul total/portie;

GPmaxim - greutatea produselor din carne și cașcaval "maxim" ofertată din prețul total/portie;

NOTE:

1. Greutatea produselor carne si cașcaval ofertate se va exprima in grame

2. Pentru pachetul alimentar, greutatea minima a produselor din carne și cașcaval /portie este de 40 grame.

3. Pentru o greutate a produselor din carne și cașcaval/portie egala cu nivelul minim indicat la Nota 2 nu se acorda punctaj. Pentru o greutate a produselor din carne și cașcaval/portie mai mic decât nivelul minim indicat de 40 grame pentru pachetul alimentar, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar Pmp

Componenta tehnica

40%

Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie Pmp(n) se calculeaza astfel:

Pmp(n) = (MPn/MPmaxim) x punctaj maxim alocat, unde:

MPn – nivelul „n” al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar;

MPmaxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar;

NOTE:

1. Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

2. Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar va fi exprimata in procent cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate -pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: "**Ptotal = Pn + Pgp + Pmp**", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorul de evaluare financiar, în ordinea descrescătoare a ponderilor acestuia. In situația in care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite ofertantilor sa prezinte noi propuneri financiare și oferta declarata câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.

Punctaj maxim total: Pn + Pgp + Pmp = 100

Note:

- Nu se admit produsele cu termen de valabilitate depasit.
- Nu se admit produsele care au ambalaje deterioarte sau care nu au inscriptionat termenul de valabilitate.
- Nu se admit produse care nu respecta standardele de calitate si care nu sunt avizate de Ministerul Sanatatii.

Intocmit,
Consilier achizitii,

Dumitrescu Marius Valentin

