



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering in vederea livrării pachetelor alimentare pentru prescolarii si elevii din cadrul Scolii Gimnaziale nr. 1 Lunca si structurile arondate in cadrul Programului 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 doua componente ale sale: propunere tehnica si propunerea financiara, în vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering, **Cod CP' 55524000-9 - Servicii catering pentru scoli(Rev. 2)**

Orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini , urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

II. INFORMATII GENERALE

Scopul Programului National "Masa Sanatoasa" consta in sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, intarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor se propune oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea si s-a optat ca suportul alimentar sa fie pachet alimentar, in regim catering, in 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 National „Masa sanatoasa”
- **HG nr. 80/2025** privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrative-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 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 in regim de catering pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant de pe raza Comunei Lunca, judetul Teleorman, in perioada desfasurarii cursurilor scolare de la semnarea contractului pana la sfarsitul anului 2025.

Prestatorul se obliga sa asigure pregatirea, prepararea si livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale nr. 1 Lunca si a structurilor arondate: Gradinita cu program normal nr.

Lunca, Scoala gimnaziala nr.2 Prundu, Gradinita cu program normal nr.2 Prundu, in perioada desfasurarii activitat didactice, de la data primirii ordinului de livrare a pachetelor alimentare pana la sfarsitul anului 2025, in cantitatile : continutul caloric stabilit prin Hotararea de Guvern 23/28.01.2025 privind instituirea Programului National "Mas Sanatoasa"(PSMS).

IV. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achizitie publica se va derula in 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 nelucratoare.

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 2025. Suportul alimentar nu se acorda in perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Tipul de suport alimentar, precum si modalitatea de distribuire a acestuia prescolarilor si elevilor au fost stabilit la solicitarea directorului unitatii de invatamant cu aprobarea Consiliului de administratie prin Adresa nr.273/25.02.2025 si s-a aprobat in Consiliul Local prin HCL nr.5/03.03.2025

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

Meniul va fi stabilit saptamanal, prestatorul colaborand in acest sens cu conducerea unitatii de invatamant : va fi afisat 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 lista ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

Unitatea de invatamant raspunde in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare 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 structu arondate.

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitare 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 categorii 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 livrării portțiilor de mas 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 model prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 1152/2022.

La nivelul Comunei Lunca, coordonarea programului national „Masa sanatoasa” este asigurata de inspectoratul scol 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 directi 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 conducere scoli.

Se estimeaza ca pana la sfarsitul anului 2025, in perioada desfasurarii activitatii didactice, se vor distribui **44.06 suporturi alimentare de tip pachet alimentar** pentru beneficiarii Programului National, defalcate astfel:

• **44.069 pachete alimentare** pentru anul școlar 2025, lunile martie-iunie si septembrie-decembrie, reprezentand 1 pachet alimentar/zi de curs/ 347 beneficiari pe o perioada de 127 zile defalcate astfel:

- **Scoala Gimnaziala nr.1 Lunca: 87 beneficiari x 127 zile cursuri scolare = 11.049 pachete alimentare;**
- **Gradinita cu program normal nr. 1 Lunca: 18 beneficiari x 127 zile cursuri scolare = 2.286 pachete alimentare**
- **Scoala Gimnaziala nr.2 Prundu: 152 beneficiari x 127 zile cursuri scolare = 19.304 pachete alimentare;**
- **Gradinita cu program normal nr. 2 Prundu: 90 beneficiari x 127 zile cursuri scolare = 11.430 pachet alimentar**

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile, respectiv numarul pachetelor alimentare in raport cu numarul beneficiarilor(nivel prescolar, primar si gimnazial) prezenti, fara modificarea tarifului(pretului unitar) pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate, fara a depasi numarul de 347 pachet alimentare/zi pentru anul scolar 2025 lunile martie-iunie si lunile septembrie-decembrie.

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 347 pachete alimentare/zi de curs pentru anul scolar 2025.

Limita valorica a unui pachet alimentar 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 **NORMEL MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi** din Hotararea de Guver 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa” si anume:

1. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maonezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierți nesectionate după fierbere.
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare : pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

4. 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 sigurant alimentelor si vor fi pastrate pana la servire, daca hrana nu este intr-un interval de 60 de minute de la livrarea, i unitatile de invatamant preuniversitar (Scoala Gimnaziala Lunca si structurile arondate), in conditii igienico-sanitare : de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare : 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 l nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

2. Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică

Suportul alimentar constă într-un **pachet alimentar** propus de autoritatea contractanta având în vedere faptul că n există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei si are la baza variantele orientative de meniu, care inclu sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în *NOTA* din Anexa 2 din Hotararea de Guver 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, respectiv:

„23. sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

24. sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.”

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

Denumire produs	U.M.	Cantitate maxima estimata
Pachet alimentar compus din: ➤ 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 Pachetul alimentar se va completa obligatoriu cu un fruct intreg (mar, para, banana, portocala, piersica, mandarina/clementina etc) <i>Observatii:</i> Fructele trebuie sa fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori.	buc	44.069 pachete alimentare

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi gramajele indicate în Anexa 3 din Hotararea de Guvern 23/202 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 alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar* precum si prevederile *Ordinului nr. 1563/2008 pentr aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza un alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.*

3. 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 sa 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 cantitate 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 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 religie care restricționează consumul anumitor alimente. Declarația model se regasesc anexata la prezentul Caiet de sarcini.

4. 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, c modificarile si completările ulterioare

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 : 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) n 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 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, 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:

- a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) 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 caz 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 necesar înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrisiționarea unor elemente de avertizare, astfel „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției ”produ 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 „**PRODU DISTRIBUIT GRATUIT**”.

IX. DISTRIBUTIE SI TRANSPORT

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, la sediul Scolii Gimnaziale nr. 1 Lunca și a structurilor subordonate, și baza comenzilor date de unitatea de învățământ.

Distributia pachetelor alimentare se face de prestator pe baza comenzii primite în scris până la ora 08.30 d la Scoala Gimnaziala nr. 1 Lunca, o data pe zi, în următoarele locații:

Nr. crt.	Scoala/Gradinita	Adresa	Nr. beneficiari		Interval livrare suport alimentar
			Martie- iunie 2025	Septembrie- decembrie 2025	
1.	Scoala Gimnaziala nr.1 Lunca	Com Lunca, sat Lunca, str Principala, nr. 127, jud TR	87	87	Zilnic între orele 9.30 - 10.00
2.	Gradinita cu program normal nr. 1 Lunca	Com Lunca, sat Lunca, str Principala, nr. 156, jud TR	18	18	Zilnic între orele 9.30 - 10.00
3.	Scoala Gimnaziala nr.2 Prundu	Com Lunca, sat Prundu, str Principala nr 120, jud TR	152	152	Zilnic între orele 9.30 - 10.00
4.	Gradinita cu program normal nr. 2 Prundu	Com Lunca, sat Prundu, str Principala nr 120, jud TR	90	90	Zilnic între orele 9.30 - 10.00

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

Pachetul alimentar trebuie să fie ambalat etanș fiecare în parte, iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință

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

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 care nu sunt însoțite de documentele menționate mai sus, au ambalaj deteriorat, precum și produsele alimentare care nu intrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, încărcarea, descărcarea, manipulare echipamentelor/dotarilor, cât și livrarea sunt asigurate de prestator.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția pachetelor alimentare sunt obligate să dețină certificatul 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-veterinară.

Distribuția pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate cu conducerea acestuia, 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 sandviciuri.
- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă și siguranță 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 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
- Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUT 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 contractantului 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 recipient corespunzător, 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, DISTRIBUTITE ȘI CONSUMATE

Unitatea de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionan categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz. Unitatea de invatamant are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferent 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 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 de alimente 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 xerocopia dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificat sanitar-veterinar, 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	<i>Componenta financiara</i>	40% <i>Punctaj maxim factor: 40 puncte</i>
<p>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: $Pn = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$</p> <p>NOTE:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3.Pretul ofertat ramane ferm pe toata perioada derularii contractului.</p>		
Ponderea produselor de carne si cașcaval pentru pachetul alimentar Pgp	<i>Componenta tehnica</i>	20% <i>Punctaj maxim factor: 20 puncte</i>
<p>Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai mare nivel al greutateii produselor din carne si cașcaval pentru <i>pachetul alimentar</i>, 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: $Pgp(n) = (GPn/GPmaxim) \times \text{punctaj maxim alocat}$, unde: GPn - greutatea produselor din carne si cașcaval "n" ofertată din prețul total/portie; GPmaxim - greutatea produselor din carne si cașcaval "maxim" ofertată din prețul total/portie;</p> <p>NOTE:</p> <p>1. Greutatea produselor carne si cașcaval ofertate se va exprima in grame</p> <p>2. Pentru pachetul alimentar, greutatea minima a produselor din carne si cașcaval /portie este de 40 grame.</p> <p>3. Pentru o greutate a produselor din carne si cașcaval/portie egala cu nivelul minim indicat la Nota 2 nu se acorda punctaj. Pentru o greutate a produselor din carne si 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.</p>		
Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar Pmp	<i>Componenta tehnica</i>	40% <i>Punctaj maxim factor: 40 puncte</i>
<p>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: $Pmp(n) = (MPn/MPmaxim) \times \text{punctaj maxim alocat}$, 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;</p> <p>NOTE:</p> <p>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.</p> <p>2.Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar va fi exprimata in procent cu maxim doua zecimale.</p> <p>Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "<i>cel mai bun raport calitate –pret</i>".</p> <p>Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: "$P_{total} = P_n + P_{gp} + P_{mp}$", exprimat cu maxim doua zecimale.</p> <p>Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta</p>		

castigatoare.

În 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. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite ofertanților să prezinte noi propuneri financiare și oferta declarată 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 și au legătură concretă cu specificul contractului.

Punctaj maxim total: $P_n + P_{gp} + P_{mp} = 100$

Note:

- Nu se admit produsele cu termen de valabilitate depășit.
- Nu se admit produsele care au ambalaje deterioare sau care nu au inscripționat termenul de valabilitate.
- Nu se admit produse care nu respectă standardele de calitate și care nu sunt avizate de Ministerul Sănătății.

Intocmit,

Consilier achiziții,

Bozeanu Adina

