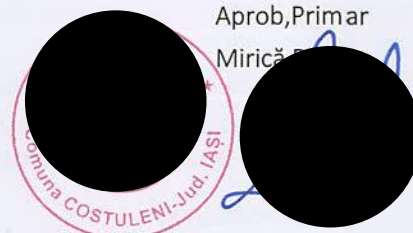


	ROMANIA JUDETUL IASI COMUNA COSTULENI Loc. Costuleni, Com. Costuleni, jud. Iasi Telefon: 0232-291600, fax: 0232-291600 e-mail: registratura@comunacostuleni.ro	
---	--	---

Nr. 3368/29.06.2026

Aprob, Primar

Mirică



CAIET DE SARCINI

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI

PENTRU ATRIBUIREA ACORDULUI CADRU PRIN PROCEDURA SIMPLIFICATA PROPRIE

TITLUL ACORDULUI CADRU: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii ȘCOLII GIMNAZIALE COSTULENI, COMUNA COSTULENI, JUDEȚUL IAȘI COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. Introducere

UAT Costuleni intenționează încheierea unui acord cadru de prestări servicii de catering pentru 363 elevi și preșcolari ai Școlii Gimnaziale Costuleni, pe parcursul anilor școlari 2026-2027, 2027-2028, 2028-2029.

Scoala gimnazială Costuleni este beneficiar al Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobat prin Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 77/2023, completată de Normele metodologice din 2023 de aplicare a prevederilor OUG 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 unități de învățământ preuniversitar de stat nr. 0/2023 și HG nr. 1171/2025 privind instituirea programului „Masă sănătoasă”.

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

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

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

În cazul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

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

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

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

În cadrul acestei proceduri, COMUNA COSTULENI îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul acordului cadru.

Caietul de sarcini conține, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii.

Ofertele ce nu îndeplinesc toate cerințele tehnice obligatorii și minimale vor fi respinse.

Nu se acceptă depunerea de oferte alternative. Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai oferte integrale, care corespund tuturor cerințelor obligatorii stabilite prin prezentul Caiet de sarcini.

Pe parcursul analizei și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificări sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu toate cerințele solicitate. În cazul în care ofertantul nu transmite în perioada precizată de comisia de evaluare, răspunsurile la cererile de clarificări sau în cazul în care explicațiile prezentate de ofertant nu sunt concludente, oferta sa va fi respinsă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului acordului cadru.

Nu se acceptă prezența operatorilor economici la ședința de deschidere a ofertelor!

Specificatiile tehnice care indica un anumit producator, o anumita origine sau un anumit procedeu, ori care se refera la marci, brevete, tipuri, la o origine sau la o productie specifica sau la standard, sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a caracteristicilor produselor ce urmeaza a fi achizitionate si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici; acestea vor fi intotdeauna insotite de mentiunea «sau echivalent».

Valoarea acordului cadru

Valoarea estimată a acordului cadru este de **2.912.857** lei fără TVA.

Durata acordului cadru

Durata acordului cadru este de 34 luni începând cu data de 07.09.2026, totalizând 540 zile de execuție.

2. Legislație

Achiziționarea serviciilor de catering se va face cu respectarea strictă a :

- Legii 98/2016 privind achizițiile publice
- HG 395/2016 privind normele de aplicare a legii achizițiilor publice 98/2016
- www.anap.gov.ro

- Legii nr 101/2016 privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare

3. Specificații tehnice

3.1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masa caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute mai jos.

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentară nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

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

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranță alimentară, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

LISTA alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau formă de prezentare pot fi nerecomandate

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

* Fac excepție fructele și legumele proaspete.

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

*** Se exceptează bananele și citricele.

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

3.2 Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

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

Fumizorul/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.

Unitatile de invatamant au 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 produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3.3. Calitatea produselor

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

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

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte 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 produse lor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/Al /1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

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.

3.4. Pachetul alimentar – conditii si cerinte minimale impuse

S-a optat ca suportul alimentar sa fie un pachet alimentar, compus din variante orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, care sunt exemplificative in **Anexa 3**, de la **Normele metodologice de aplicare OUG nr. 77/2023**

Hrana consta in asigurarea unui pachet alimentar, preparat conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii prevazute in prezentul caiet de sarcini.

Pachetul alimentar trebuie sa contina si un fruct.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea pachetului alimentar se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului subsecvent, in fiecare unitate de invatamant/punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Costuleni cu unitatile de invatamant din subordine, conform Graficului de prestare a serviciilor de catering

Suportul alimentar va consta intr-un pachet alimentar compus din produse care sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescentii. (Anexa 1 - la Ordinul nr. 1563/2008) si in conformitate prevederile art.2 alin(5) din Hotararea nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor *O.U.G. nr. 105/2022, privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat* precum și a Normelor Metodologice de aplicare a OUG 77/2023

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor, în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumit în continuare Programul-pilot, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Pachetul alimentar furnizat poate contine :

- 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;
- legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.;

La acestea se vor adauga un fruct.

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.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al 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.

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre unitatea de invatamant.

La întocmirea "Planului meniului săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se servesc meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
- să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
- să fie variat atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop, în propunerea tehnică vor fi prezentate cel puțin 1 variantă de meniu săptămânal.

Ofertantul să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per 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.

Prestarea serviciilor se va realiza în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 și Anexa nr. 3 - Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023.

Prestatorul/furnizorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive.

Se va asigura transportul și distribuția la destinatar, conform orarului stabilit împreună cu unitatea de învățământ. Sumele oferite vor include și cheltuielile cu ambalarea și transportul.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, (inclusiv posibile variante de meniu).

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza pachetele alimentare cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente pachetelor alimentare stabilite prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevăzute de:

- Hotărârea nr. 1152/2022 din 16 septembrie 2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a 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,
- Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasă în unitățile de învățământ

- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți;

- Alte prevederi legislative care corespund unor condiții specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- Lipide (grasimi)
- Glucide (dulciuri, fructe, legume etc.)
- Proteine (carne, branza, lapte, ouă, etc.)

De asemenea, la întocmirea pachetelor se va ține cont de faptul că beneficiarii serviciilor vor fi copii (prescolari, ciclul primar, ciclul gimnazial (total 345 elevi) și ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesită ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutriționale ale organismului.

În acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta minim 5 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului oferit) ținând cont de informațiile cuprinse în prezentul caiet de sarcini-Principii și cerințe ale unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți (care include cerințe legislative din cadrul Ordinului nr. 1563/2008), fără a exclude alte prevederi legislative referitoare la condițiile specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

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

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

3.5. Siguranța și perisabilitate microbiologică

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere), conform prevederilor HG nr. 1296/2021, buletinul de analiză efectuat doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate RENAR pentru următoarele elemente obligatorii: grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, fibre și sare.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere) buletinul de analize microbiologice de la o instituție acreditată RENAR, conform prevederilor Regulamentului CE nr. 2073/2005 al comisiei, din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificările și completările ulterioare, pentru următoarele elemente

obligatorii, fără a se limita la acestea: drojdii și mucegaiuri, enterobacteriaceae, escherichia coli și salmonella spp.

ATENȚIE: TOATE analizele din buletinul de analiză vor fi acreditate RENAR, în caz contrar oferta va fi declarată NECONFORMĂ.

3.6. 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 aplicabile în materie. Mijloacele de transport vor fi curățate și dezinfectate înaintea oricărui transport de alimente produs finit – se va prezenta graficul de monitorizare a curățeniei și dezinfecției,

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții de igienă.

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

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

Ambalarea și distribuția pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Sandviciurile trebuie să fie ambalate etans fiecare în parte, iar apoi ambalate/asezate în pungi de unică folosință.

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

Transportul alimentelor necesare preparării meniurilor și a meniurilor se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să asigure integritatea hranei.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare următoarele documente:

a) *Aviz de expeditie*

b) *Declarație de conformitate.*

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Răspunderea și riscurile pentru hrană expedită, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și răspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate, după caz, licența de fabricare și buletine de analiză.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, efectuate/realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute de legislația în vigoare.

Serviciile de ambalare, transport și distribuire a pachetelor alimentare vor fi incluse în prețul final.

3.7. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 450 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 RENAR.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere), conform prevederilor HG nr 1296/2021, buletinul de analiză efectuat doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate RENAR pentru următoarele elemente obligatorii: grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, fibre și sare.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere) buletinul de analize microbiologice de la o instituție acreditată RENAR, conform prevederilor Regulamentului CE nr 2073/2005 al comisiei, din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificările și completările ulterioare, pentru următoarele elemente obligatorii, fără a se limita la acestea: drojdii și mușcăiuri, enterobacteriaceae, *Escherichia coli* și *Salmonella* spp.

ATENȚIE: TOATE analizele din buletinul de analiză vor fi acreditate RENAR, în caz contrar oferta va fi declarată NECONFORMĂ.

3.8. Distribuția alimentelor

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

Distribuția se va face numai de către persoane care dețin un curs Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

3.9. Ambalare, etichetare și marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă 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 aibă 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;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrisul necodificat al 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) 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.

Ofertantul va face dovada posibilității furnizării serviciilor de catering cu următoarele:

- mijloace de transport: 3 autovehicule care dețin Autorizare sanitară veterinară pentru mijloace de transport al produselor de origine animală emisă de DSVSA și autorizate DSP

- punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, precum și pe perioada derulării contractului conform Ordinului ANSVSA 111/2018 și autorizația sanitară de funcționare emisă de DSP cu codul CAEN Rev.3-5622

- aviz/autorizație ISU pentru punctul de lucru

- autorizație ANM pentru punctul de lucru (aviz mediu)

-minim de dotări tehnice ale punctului de lucru autorizat: mașină de gătit – 1 buc, combină frigorifică – 1 buc, lada frigorifică – 1 buc, cuptor gastronomic – 1 buc, linie automata de spălat veselă/oale/navete – 1 buc, mașină profesională (de curățat legume, roboți, feliatoare, etc)

-resurse umane: 6 angajati/an fiscal din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificat de bucatar sau lucrator în alimentație publică. Prezentarea registrului revizal precum și copie după bilanț prescurtat anual (2024, 2025) este condiție obligatorie în vederea sustinerii capacității de derulare a contractului din partea ofertantului. Neprezentarea registrului revizal și copie după bilanțuri se considera oferta NECONFORMA. Numarul minim de persoane angajate conform bilanț prescurtat 2024, 2025 trebuie să fie de 6 persoane/ an fiscal. Documentele prezentate vor putea fi verificate prin interogarea bazei de date anaf de către autoritatea contractantă. Nota: prezentarea incompletă sau lipsa a documentelor de personal, duc la respingerea ofertei ca neconforma fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei financiare. Se adaugă contract de colaborare medic nutritionist/dietetician plus diplome/certificate în acest sens.

Ofertantul trebuie să prezinte, de asemenea fișa de aptitudini, în termen, a personalului desemnat pentru prepararea hranei - în copie conform cu originalul

- Asigurare de Răspundere Civilă Profesională (RCP) pentru a putea plăti daune morale sau materiale beneficiarilor din cauza erorilor (ex. intoxicații alimentare, greșeli de preparare) sau neglijenței, acoperind costurile legale și despăgubirile civile în valoare minimă de 50.000 euro.

- Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 2 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare (consumuri colective – școli, grădinițe) în valoare cumulată de cel puțin valoarea în lei, fără TVA menționată la II.2.6. din FDA (**2.912.857,20 lei**).

Ultimii 2 ani vor fi calculați prin raportare la data-limită de depunere a ofertelor stabilită de autoritatea contractantă în anunțul de participare simplificat.

Ofertantul trebuie să demonstreze că în ultimii 2 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) a prestat servicii similare la nivelul a maxim 2 contracte, către beneficiari publici sau privați, în valoare cumulată de cel puțin valoarea estimată a contractului pe care îl ofertează (lei, fără TVA): **2.912.857,20 lei**

Ultimii 2 ani vor fi calculați prin raportare la data-limită de depunere a ofertelor, cu mențiunea că modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventuale decalări ale termenului limită prevăzut în Anunțul de Participare/Invitația de Participare publicat.

-Dovada livrării pachetelor în ambalaje bio

3.10. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

-deseurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;

-deseurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;

-spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;

-ofertantul va prezenta planul propriu de curățenie și dezinfecție pentru toate spațiile și echipamentele din dotare

- ofertantul va prezenta planul propriu de dezinsecție/deratizare inclusiv contract cu o firmă specializată
- copie xerox contract incheiat cu firma de preluare deseuri alimentare.

3.11. Cerințe privind igiena personală

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalele medicale periodice;
- persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.
- se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu.

3.12. Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care continsubstante necunoscute, astfel incit dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele. sunt inca nepotrivite consumului uman;
- avand in vedere necesitatile privind necesarul de proteine, se solicita utilizarea materiei prime (inclusiv came, ficat etc) refrigerata nu congelata.
- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incit se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;
- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a fonna toxine, nu trebuiesc mentinute la temperaturi care pot cauza un rise pentru sanatate. Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui rise de sanatate;
- cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se var raci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un rise pentru sanatate;

- hrana va fi servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 C;
- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;
- substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;
- la fiecare predatare, unitatea este obligata sa aduca probe alimentare, care vor fi pastrate in unitatea sanitara timp de 48 ore;
- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligatia de a le inlocui in timp de 1 ora;
- alimentele produs finite nu vor contine substante conservante, aditivi (cu exceptia celor permise);
- ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fara acordul achizitorului; in situatii speciale, in cazul aparitiei unui caz deosebit, unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat;
- alimentele produs finite vor fi portionate de catre ofertant
- modul de transport al alimentului finit se va efectua la temperaturi diferite in functie de perisabilitatea produsului finit
- desertul va fi livrat individual, in folie de uz alimentar;
- fructele vor fi spalate si ambalate individual
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului

Principii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari / elevi:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara.
3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceea si grupa la felurile de mancare servite
6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).
7. Nu se va permite mancarurile gen tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.
8. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze.

9. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte (neselectate dupa fierbere).

10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA: Variante orientative de meniu sunt incluse în sugestiile Institutului National de Sanatate Publica

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

-lipide (grasimi)

-glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)

-proteine (came, branza, lapte, oua si proteine vegetale, etc)

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului (Anexa 3 din Ordinul 1563/2008 al MSP).

Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii in sala de mese meniul la inceputul fiecarei saptamani.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana la ora 8:30.

Beneficiarul poarta toata raspunderea pentru salubritatea si igienizarea spatiului si a mobilierului aferent salii de mese.

3.13. Recepția și livrarea

Livrarea se va realiza zilnic, la locatia Scolii Gimnaziale Costuleni, pe baza comenzilor date de unitatea scolara. Fiecare suport alimentar sa fie ambalat in cutie de carton /punga care sa asigure integritatea produselor in timpul manipularii.

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

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispozitia beneficiarului autoritatii contractante 1 (una) proba alimentara. Proba alimentara va fi pastrata de catre beneficiar in frigider timp de 48 de ore, 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.

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

-aviz de expeditie,

-documente care sa ateste originea

- documente de insotire a marfii

-produsele care nu intrunesc conditiile prezentului caiet de sarcini.

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

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre furnizor.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, 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 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 achizitorul are dreptul sa solicite inlocuirea intregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre furnizor.

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

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

Graficul de servire a masei calde se va face astfel: pentru un număr de 363 elevi și preșcolari livrarea se va face la ora 10.00, către toate unitățile de învățământ: Școala Gimnazială Costuleni, Școala Primară Hilița, Școala Covasna și Grădinița cu Program Normal Cozia.

3.14 Facturarea serviciilor prestate

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

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul 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, perioada, locul de desfasurare, etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

3.15. Notificari privind modificarea numarului de elevi prezenti la cursuri

În cazul in care, conform legislatiei in vigoare, programul scolar se modifica, iar numarul de elevi prezenti fizic la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligatia de a notifica Prestatorul cu minimum 24 ore inainte, pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de

a livra portii, pe ziua/perioada respectiva. Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Prestatorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;
- implementarea unui sistem prin care elevii participa la cursuri prin rotatie;
- intreruperea/suspendarea cursurilor pentru activitati de dezinfectie a salilor de clasa, greve sau alte manifestări.

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

4. Elaborarea ofertei

4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Ofertantul va prezenta propunerea tehnică ținând cont de următoarele aspecte:

-va descrie detaliat metodologia, planul de lucru și tehnologia de realizare a hranei conform normelor în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP

-oferta va cuprinde modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate, modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei, modul privind depozitarea alimentelor finite, modul privind spălarea, igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spațiilor, etc.

-condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătărieiși măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările HACCP:

-în cadrul blocului alimentar vor fi amenajate următoarele sectoare: recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate, spații pentru prelucrări primare, spații pentru prelucrări finale, spații pentru depozitarea alimentelor pentru o zi, oficiu de distribuție, control dietetic, anexe pentru personal, recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie

-depozitul de materii prime va cuprinde: acces direct din exterior și spre spațiul de pregătire preliminară, pereți și paviment lavabile, sifon de pardoseală-pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, rafturi și paleți pentru depozitarea materiei prime neperisabile, spații frigorifice pentru depozitarea materiei prime ușor perisabile-frigidere și congelatoare, spații prelucrare primare separat pentru legume , carne, pește, păsări. Camerele pentru prelucrări primare se vor conecta direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise, sau prin intermediul unui coridor intern „curat”neintersectat cu circuitele de aprovizionare „murdare”

-spațiul de pregătire preliminară materii prime (ouă, legume, zarzavaturi proaspete, carne, pește, brânzetuti, preparate din carne) va cuprinde: acces direct dinspre depozitul de materii prime, pereți paviment lavabil cu pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, chiuvete inox (separate pe categorii de produse) cu racord la apă rece și caldă și canalizare, sifon pardoseală, spații frigorifice marcate pe categorii de alimente, evacuarea deșeurilor menajere rezultate să fie făcută direct în exterior

-spații pentru prelucrări finale, compartimentat în zone distincte prin pereți de compartimentare spațială, astfel: prelucrări termice, prelucrări dietetice, bucătărie rece, cameră de curățat, dezinfectat vase

-bucătăria va avea acces direct spre spațiul de pregătire preliminară și anexele social-sanitare, pereți și paviment lavabile cu pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, chiuvete inox cu racord la apă rece și caldă și canalizare

-camera de spălat vase va avea acces direct la bucătărie, pereți și paviment lavabile cu pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, chiuvete inox cu racord la apă rece și caldă și canalizare

-anexele pentru personal vor cuprinde vestiar cu grup sanitar și duș separat pe sexe, amplasate lângă accesul personalului. Acestea vor avea acces direct din exterior iar personalul va avea acces spre bucătărie și oficiu. Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apă curentă caldă și rece și de mijloace de spălare și uscare igienică a mâinilor; grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare.

Notă: se vor prezenta schița spațiului precum și planșe foto aferente fiecărei încăperi. Prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei tehnice.

Ofertantul va mai depune odată cu oferta tehnică:

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;
2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRIILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. În cazul unei asocieri, această declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.
3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:
 - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare;
 - b) dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă și pachetele alimentare;
 - c) dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate pachetele alimentare, dacă este cazul
 - d) dovada autorizării înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor autospeciale cu care se efectuează transportul mâncării (masa caldă și pachetele alimentare) către unitățile școlare
 - e) dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini

specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare

- f) buletinele de analiză privind grăsimi, glucide și proteine;
- g) buletine de analiză microbiologice

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

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

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

7. Alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, PSI și DSVSA, în vigoare la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică. Ofertantul trebuie să dețină obligatoriu spațiu autorizat pentru prepararea hranei care să corespundă normelor europene în vigoare pentru siguranța alimentelor HACCP, ISO 22000, 45001, 9001, 14001.

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

9. **Se vor prezenta 5 variante de meniu zilnic, ținând cont de recomandările INSP.**

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

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

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

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

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

4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

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

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de ofertă și detalierea costurilor - per porție pe următoarele categorii:

- materie prima, prepararea hranei, distributie.

Propunerea financiara va cuprinde pretul in lei, cu doua zecimale cu toate taxele platite si platibile, indicand pretul fara TVA si separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura laformarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Pretul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea la adresa indicata de achizitor prin caietul de sarcini.

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

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

5. Cantitățile necesare

Pentru estimarea necesarului de produse si valorile asociate acestora s-a tinut cont de numarul estimativ de copii transmis de Scoala Gimnaziala Țuțora: 215 porții zilnice

6. Criteriul de atribuire:

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

Masa calda pe zi, in limita unei valori zilnice de 14,86 lei/beneficiar, fără TVA. Limita valorica prevazuta cuprinde pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz.

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

In conformitate cu prevederile OUG 105/2022 modificata si completata prin Lege 306/2021, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un apart nutritional adecvat, ofertantii sunt obligati sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;

c) distributie.

Pretul ofertei Componenta financiara 30%

Punctaj maxim factor: 30

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie 40%

Algoritm de calcul: Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte, pentru restul ofertelor pretul se calculeaza folosind urmatorul algoritm: $P(n) = \text{pondere ofertata} / \text{pondere maxima} \times \text{punctaj maxim alocat}$

Timp de livrare Punctaj maxim: 20 puncte

Se accepta un timp de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 10 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Timpul de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 10 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare 10 puncte

Se accepta un termen de inlocuire a produselor receptionate ca necorespunzatoare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de inlocuire de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar. Nu se accepta inlocuirea produselor neconforme, cu pachete al carui termen de fabricare este mai mare de 60 de minute.

Algoritm de calcul: Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Punctaj maxim total: 100

REGULI PRIVIND EVALUAREA

1. Toate informatiile solicitate prin Caietul de Sarcini sunt obligatoriu a fi prezentate in propunerea tehnica, sub sanctiunea excluderii. Informatiile prezentate de ofertant trebuie sa fie juste si justificabile.
2. Solicitarile de clarificari vor viza doar confirmarea, corectarea sau completarea unor documente sau informatii prezentate in oferta si nu prezentarea celor care lipsesc din oferta.
3. Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita orice clarificare sau detaliere pe care o considera necesara, in stricta legatura cu propunerea tehnica, cu documentele sau cu informatiile cuprinse in aceasta.
4. La intocmirea propunerii tehnice, ofertantul nu se poate prevala de declaratii privind respectarea cerintelor Caietului de Sarcini.

5. Ofertantul este deplin responsabil pentru posibilitatea citirii continutului si lizibilitatea tuturor documentelor incarcate in oferta sau prin clarificari. In cazul in care un document este partial lizibil dar se poate distinge tipul documentului, clarificarile vor fi acceptate doar in masura in care ofertantul demonstreaza ca oferta depusa avea inscrisa informatia necesara. In cazul in care documentul este ilizibil in totalitate sau nu se poate citi, va fi considerat document care lipseste.

RECOMANDARI:

1. Pentru o evaluare facila a ofertelor, ofertantul va incarca doar documentele si informatiile strict necesare conform cerintelor Caietului de Sarcini.
2. Nu este necesara prezentarea unor elemente copiate din documentatia tehnica sau documente si informatii nerelevante prin prisma documentatiei de atribuire.

NOTĂ: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei.

Întocmit, consilier achiziții publice, Alina-Andreea Hurdubae