



Nr. 1298/13.02.2025

SE APROBA,  
PRIMAR,  
POPESCU DUMITRU ION

## ANUNȚ DE PARTICIPARE



**1. AUTORITATEA CONTRACTANTA: COMUNA DRAGUTESTI**, cu sediul în sediul sat Dragutesti, str Principala, nr 240, comuna Dragutesti, judetul Gorj, telefon 0253227625, fax: 0253227543, email [primaria.dragutesti@yahoo.com](mailto:primaria.dragutesti@yahoo.com), adresa web a institutiei [www.primaria-dragutesti.ro](http://www.primaria-dragutesti.ro);

**2. PROCEDURA DE ATRIBUIRE:** PROCEDURA PROPRIE, finalizată prin încheierea unui contract de achiziție public.

Procedura proprie se aplică având în vedere că serviciile ce urmează a fi achiziționate sunt cuprinse în Anexa 2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor art.68, alin(2) lit b) din același act normativ, iar contractul ce urmează a fi atribuit are o valoare estimată fără TVA mai mică decât pragurile corespunzătoare1 prevăzute la art.7 alin(1) lit.d) și mai mare decât pragul prevăzut la art.7 alin(5) din Legea 98/2016, respectiv valoare estimată este mai mică decât valoarea de 3.636.150,00 lei fără TVA și mai mare de **270.120,00 lei**. Procedura proprie se va desfășura conform Procedurii operaționale- Procedură Proprie Achizițiile de Servicii din Anexa 2 la Legea 98/2016 cu publicare de anunt de participare.

**3. TIP CONTRACT : SERVICII SOCIALE -ANEXA II** Contract de prestări servicii de catering pentru școli- Furnizare masa caldă pentru elevii din Școala Gimnazială Dragutesti, conform HG nr.23/2025 privind instituirea Programului Național „MASĂ SĂNĂTOASĂ”.

**4. OBIECT CONTRACT** : Obiectul contractului constă în Furnizare masa caldă pentru elevii din Școala Gimnazială Dragutesti;

**5. Cod CPV Principal:** 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

**6. Valoarea estimată a contractului** : Valoarea estimată a contractului este de **272.255,36 LEI FARA TVA**, la care se adaugă TVA 9%.

**7. SURSA DE FINANȚARE** : PROGRAMUL NAȚIONAL „MASA SĂNĂTOASĂ”

**8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:** Cel mai bun raport calitate-preț Criteriul de atribuire este „Cel

mai bun raport calitate-preț”. Detalii cu privire la criteriul de atribuire , la factorii de evaluare și ponderea acestora se regăsesc în documentația de atribuire anexata prezentului anunț.

**9. ADRESA LA CARE SE DEPUNE OFERTA** : Registratura Primăriei Comunei Dragutesti din strada Principala , nr 240, sat Dragutesti, comuna Dragutesti, judetul Gorj.

**10. CLARIFICĂRI** Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări cu privire la documentația de atribuire. Autoritatea contractantă are obligația de a răspunde în mod clar, complet și fără ambiguități, cât mai repede posibil la orice clarificare solicitată, cel mai târziu cu cel puțin 2 zile înainte de data limită de depunere a ofertelor. Solicitățile de clarificări se vor face în scris și se vor transmite pe email la adresa: [primaria.dragutesti@yahoo.com](mailto:primaria.dragutesti@yahoo.com) ; Data limita de primire clarificări:17.02.2025

**11. LIMBA DE REDACTARE A OFERTEI** : Lb. română;

**12. ALTE CARACTERISTICI PENTRU OFERTANTI**

Data limita depunere oferte : **19.02.2025** ora 15:30 . Ofertele se depun in plic inchis la Registratura Primăriei Comunei Dragutesti din strada Principala , nr 240, sat Dragutesti, comuna Dragutesti, judetul Gorj.

Data si ora deschiderii ofertelor:**20.02.2025**, ora 10.00;

Documentația de atribuire este publicată incepand de astazi 13.02.2025, pe site-ul propriu al autoritatii contractante : [www.primaria-dragutesti.ro](http://www.primaria-dragutesti.ro);

Atașăm alăturat documentația de atribuire - caiet de sarcini si instructiuni elaborare oferta.

Consilier achiziții publice,  
Covrig Ion





**Nr.1297/13.02.2025**

**SE APROBA,**  
**PRIMAR,**  
**POPESCU DUMITRU ION**

**CAIET DE SARCINI**  
**CONTRACT DE SERVICII CATERING**



**Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Dragutesti, prin Programul Național „ Masă sănătoasă ”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor pentru anul școlar 2024-2025, - (77 zile)**

- Hotărârea Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă in anul 2025;
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare,
- Ordinul 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,
- Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor, produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, HG 395/2016, legea nr 101/2016 - Procedura proprie.

- Adresa nr. 1483/05.09.2024 emisă de Scoala Gimnaziala Dragutesti cu privire la tipul propus de suport alimentar în cadrul "Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2024-2025 și anume – masa caldă, și numărul de beneficiari ai programului.

- Adresa nr. 390/06.02.2025 emisă de Scoala Gimnaziala Dragutesti cu privire la numărul de beneficiari în cadrul "Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) și numărul de zile rămase până la sfârșitul anului școlar 2024-2025

- HCL nr 56/11.09.2024 privind aprobarea suportului alimentar acordat prescolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale Dragutesti, în cadrul Programului Național Masa Caldă.

#### **DENUMIREA CONTRACTULUI :**

“Servicii de catering, pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Dragutesti” în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”.

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

#### **CONȚINUTUL OFERTEI:**

În vederea participării la procedura internă de atribuire a serviciilor, fiecare ofertant va depune o singură ofertă, care va conține:

<b>Formular A</b>	<b>Scrisoare de înaintare</b>
Formularul nr. 1	Formular de ofertă
Formularul nr. 2	PROPUNERE TEHNICĂ Fise conținut orientativ conform caietului de sarcini pentru porție suport alimentar = masa caldă (meniu)
Formularul nr. 3	PROPUNERE FINANCIARĂ CENTRALIZATOR DE PREȚURI SERVICII

#### **Documente de calificare obligatorii:**

- *Certificat unic de înregistrare, în copie conform cu originalul.*
- *Certificat constatator emis de ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*

*„Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor”.*

*De asemenea, în Certificatul Constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul Teritorial, trebuie să se regăsească și următoarele informații: datele de identificare ale operatorului economic, acționarii / asociații, organele de conducere, administratorii, membrii Consiliului de Administrație, membrii Consiliului de Supraveghere, cotele de participare. Documentul se va atașa în oricare din formele: original sau copie lizibilă semnată și stampilată cu mențiunea ” conform cu originalul.”*

- *Autorizație de funcționare sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.*
- *Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”*
- *Dovada dotării cu un mijloc de transport produse de catering autorizat.*
- *Dovada cursuri de igiena și analize personal implicat în prepararea mâncării.*
- *Declaratie de acceptare a condiției prin care ofertantul declara ca va livra pachetul alimentar în conformitate cu cerința autorității contactante și va ridica resturile alimentare și recipientele în care au fost livrate.*
- *Experiența similară – dovada existenței unui contract similar.*

#### **DURATA CONTRACTULUI - alte specificații / condiții:**

Durata contractului de servicii se aplică doar în zilele cu activității didactice în perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2024-2025, pentru perioada 24 februarie 2025 – iunie 2025 în aceleași condițiile de pastrare la limita maximă de valoare de 15 lei / beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată,

Nota :

- *plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor se va face în funcție de prezența zilnică a elevilor la școală, respectiv de numărul de porții livrate;*

#### **1. Caracteristici generale**

Se va asigura o masă caldă în regim catering pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Dragutesti, județul Gorj.

Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate, cu tacamuri ambulate individual, în cutii special.

Se va asigura transportul și livrarea zilnică la destinație între orele 9.40-11:00 astfel:

- La Școala Gimnazială Dragutesti 89 elevi ciclul primar și 80 elevi ciclul gimnazial – Gradinita Dragutesti 20 preșcolari, Gradinita cu Program Prelungit Dragutesti 21 preșcolari – total 210 preșcolari și scolare

- La Structura Urechești și Gradinita Urechești 14 elevi ciclul primar și 7 preșcolari – total 21 preșcolari și scolare.

- La Gradinita Carbesti -18 preșcolari

- La Gradinita Iasi Gorj – 9 preșcolari

după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Școlii Gimnaziale delegat prin decizie, astfel încât să fie respectate normativele și condițiile legislației în

vigoare.

Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Dragutesti, în perioada desfășurării cursurilor, se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2025.

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Dragutesti. Masa caldă va fi adusă zilnic, în recipiente de unică folosință, cu tacamuri sigilate individual, în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, număr comunicat în fiecare zi între orele 8.50-9.10, de către reprezentantul Școlii Gimnaziale Dragutesti.

Se va asigura transportul izolat termic al suportului alimentar, în termoboxuri care asigură temperaturi controlate. Furnizorul este condiționat să livreze pachetul alimentar în recipiente de unică folosință, cu tacamuri sigilate individual, iar resturile alimentare și recipientele folosite se vor ridica de către acesta în ziua următoare livrării.

#### ***Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate***

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de preșcolari și elevi se comunică prestatorului de către persoana împuternicită din cadrul unității școlare la o oră ce va fi stabilită de comun acord cu prestatorul/furnizorul.

**Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârii Guvernului nr.23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”, este cel comunicat de conducerea școlii prin adresa 390/06.02.2025, pentru anul școlar 2024-2025 și anume 258 beneficiari, din care :**

-învățător prescolar 75 copii cu vârste cuprinse între 3 ani și 6 ani (inclusiv Grădinița cu Program Prelungit Dragutesti 21 preșcolari);

-învățător primar 105 de elevi cu vârste cuprinse între 6 ani și 11 ani;

-învățător gimnazial 78 elevi cu vârste cuprinse între 11 ani și 15 ani;

, pentru care se solicită masa caldă, meniu compus felul II, la fiecare porție/meniu se va adăuga o chiflă sau pâine integrală în gramaj de max 80 gr, și un fruct ca suport alimentar ce se va diversifica zilnic, meniul fiind diferit în fiecare zi a săptămânii.

**Cantitățile maxime zilnice: 258 porții masă caldă/zi de curs .**

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară. Numărul elevilor prezenți va fi comunicat de către delegatul numit din partea Școlii Gimnaziale Dragutesti zilnic, până în ora 9.10.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii..

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele

comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va efectua plăți în funcție de centralizatoare/procese verbale întocmite de către unitatea de învățământ cu cantitățile de suport alimentar consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

#### **Cantități totale contractate:**

- **Total zile cu activitate didactică - 77 zile cursuri :**

*Pentru anul 2025*

***Masa caldă 24 februarie 2025 - iunie 2025 -77 zile de curs***

***– 258 porții X 77 zile – 19.866 porții i pentru anul 2025 24 februarie – iunie 2025***

***Elevii clasei a VIII termina cursurile cu o săptămână mai devreme, acestia fiind în număr de 16, deci se reduc 5x16 meniuri = 80 meniuri***

***Cantitatea maxima totala de meniuri este: 19.866-80=19.786 portii masa calda ce poate fi solicitata.***

#### **Prețul per porție:**

Limita valorică zilnică pentru masă caldă în regim catering pentru un preșcolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

**Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăși 3.870 lei cu TVA inclus / porții /zi (258 porții/zi X 15,00 lei/porție = 3.870 lei cu TVA).**

**Nota : portii suport alimentar = masa calda, meniu compus din :**

-felul II- fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri, meniuri pregatite in conformitate cu prevederile legale pentru grupul caruia se adreseaza ( prescolari si solari)

- un fruct la alegere : mere, pere, banana, portocale, mandarine, prune – fructe proaspete, fara pete

-la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

-suportul alimentar (meniu) trebuie însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă ( furculita, cutit, servetel)

**Portiile de suport alimentar vor fi pregatite / preparate de catre prestator diferentiat in functie de specificul unității de învățământ dat de structura ciclurilor de învățământ, de dispunerea geografică și de programul școlar al elevilor, conform H.G. nr. 23 din 28.01.2025, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" anexa 2-3; cu respectarea Legii 123/2008 și a ORDINULUI 1563 din 12.09.2008, anexele 1,2,3,4 și 5, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.**

Pentru Gradinita cu Program Prelungit Dragutesti (21 prescolari ) meniul va fi ales de din mai multe variante propuse de autoritatea contractanta vizate de un medic ce isi va desfasura activitatea in cadrul cabinetului scolar medical din cadrul Scolii Gimnaziale Dragutesti, variante de meniuri pe care le atasam prezentei documentatii.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de recomandarea medicilor si in functie de alte conditii (religie, boala etc..) Rezentantul unitatii scolare va transmite numarul de portii necesare pentru persoanele in cauza.

**SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE de aplicare a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” ( PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.**

## **1. Caracteristici generale**

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 23/2025

**1.1.** Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

**1.2.** În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

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

## **2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

**2.1.** Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

**2.2.** Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

**2.3.** Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va

córela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

### **3. Calitatea produselor**

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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 vederea asigurării condițiilor igienico - sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Autoritățile administrației publice locale și unitățile de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari a pachetului alimentar/mesei calde.

Pentru realizarea controlului oficial privind siguranța alimentelor, autoritățile publice competente vor desfășura controale conform atribuțiilor specifice.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

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

### **4. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

## **5. Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

## **6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” ( PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

## **8. Ambalare, etichetare, marcare**

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";

## **9. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi- conform Anexa 3**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolariilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare, **proba primita gratuit de la furnizor. Fiecare subunitate de invatamant, va primi gratuit, zilnic un meniu proba etichetat corespunzator.**

NOTĂ: Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;

16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;

#### 10. PREȚUL PE UNITATE DE PRODUS:

Limita valorică zilnică maximă, pentru suport alimentar în regim catering, pentru un preșcolar / elev, este de 13,76 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul materiei prime, cheltuielile privind prepararea hranei, ambalarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

*Masa caldă:*

*Cantități maxime totale : 19786 portii*

*Pret maximal/portie – 13,76 lei*

*Valoare maxima contract : 19786x13,76=272.255,36 lei*

Ofertantii vor prezenta ofertele, per porție suport alimentar, suport care cuprinde masa calda, meniu compus din : felul II - fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri la fiecare portie/meniu se va aduga fructul ofertat precum si chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

Variantele de meniu sunt orientative, ofertantii prezinta pretul pentru o portie suport alimentar = masa calda care va cuprinde meniul prezentat mai sus, iar furnizorul/prestatorul va stabili cu reprezentantul scolii, variantele de meniuri pentru o saptamana in avans, nu se va livra același meniu in fiecare zi, meniurile vor fi stabilite cu obligativitatea respectarii normativelor legale in vigoare precizate si in prezentul caiet de sarcini.

**11.PROCEDURA DE ATRIBUIRE:** PROCEDURA PROPRIE, finalizată prin încheierea unui contract de achiziție public.

#### 12. CONDITII IN PRIVINTA ELABORARII OFERTEI

Oferta va cuprinde:

- Documentele de calificare mentionate la capitolul Continutul ofertei
- Formularul de oferta si oferta financiara
- Oferta tehnica elaborata conform prezentei documentatii, cu specificatia expresa a procentului valorii materiei prime din totalul valorii unei portii – acesta fiind un factor de evaluare in stabilirea ofertei castigatoare.
- Scrisoare de inaintare

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, este condiție obligatorie ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

**Nota 1:** Materia prima din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar), per portie,

trebuie sa reprezinte cel putin de 40% din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar).

Nota 2: Ofertele prin care se propune mai putin de 40% din costul total a suportului alimentar pentru achizitia materiei prime, nu li se vor aplica factorii de evaluare, oferta va fi respinsa ca neconforma.

**Nota 3:** In perioada de evaluare, comisia de evaluare, in situatia in care considera ca ponderile pe categorii de costuri nu ar reflecta realitatea si nu ar putea fi justificate, se vor solicita clarificari pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale (In acest sens se vor putea solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori pentru materii prime, modul de organizare, metodele utilizate, etc.)

## CRITERIUL DE ATRIBUIRE

### Cel mai bun raport calitate – pret

#### DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiara

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul  $Pmp(n)$  se calculeaza astfel:  $Pmp(n) = (MP\ n/MP\ maxim) \times \text{punctajul maxim alocat}$ ,

Unde:  $Pmp(n)$  - punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ n$  – nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ maxim$  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie 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.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

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

## CONDIȚII GENERALE

Valoarea contractului nu va depăși suma de 272.255,36 lei fara TVA, inclusiv actul additional avandu-se in

vedere posibilitatea finantarii prin programul respectiv si in anul 2025.

Pretul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenti în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

- furnizarea suportului alimentar se va face în funcție de prezența zilnică a elevilor la școală.

-in funcție de modificările intervenite în frecvența beneficiarilor suportului alimentar, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții suport alimentar, fără modificarea prețului unitar, astfel valoarea totală de plată în baza contractului, va rezulta prin înmulțirea numărului de pachete recepționate cu prețul unitar oferit.

-ofertantul se obligă să restituie în maxim 10 zile lucrătoare orice sumă încasată necuvenit, rezultată din nerespectarea contractului și constată în urma controalelor organelor abilitate.

Consilier achiziții publice,

Covrig Ion

