



Județul Ialomița

Autoritatea Contractantă Comuna Jilavele

Jilavele, Strada Calea Urziceni, nr.100, Județul Ialomița, telefon/fax: 0243/288 001

CIF 4365174, e-mail: [jilavele@yahoo.com](mailto:jilavele@yahoo.com)

Nr.1155 din 11.03.2025



## CAIET DE SARCINI

*Servicii de catering pentru Programul național „Masă sănătoasă”*

### 1. INFORMATII GENERALE

**1.1** Informații despre autoritate: Comuna Jilavele, strada Calea Urziceni, nr.100, comuna Jilavele, județul Ialomița, cod postal 927155, tel.0243.288.001, email [jilavele@yahoo.com](mailto:jilavele@yahoo.com), persoana de contact Ghiocel Diana **0374.47.40.97**

Comuna se află în partea nord-vestică a județului, la limitele cu județele Prahova și Buzău, pe malurile baltilor formate de râul Sarata. Este străbătută de șoseaua Națională DN1D, care leagă Urziceniul de Ploiești. La Jilavele, din această șosea se ramifică șoseaua județeană DJ101, care duce spre vest la Dancăuța, Dridu, Fierbinti Targ, apoi în județul Ilfov la Gradistea, Moara Vlășiei, Balotesti unde se intersectează cu DN1, Corbeanca și Buftea (unde se termină în DN1A).

Prin comuna trece calea ferată Ploiești-Urziceni, pe care este deservită stația Ialomița.

Conform recensământului populației din anul 2021, populația comunei Jilavele s-a ridicat la 3.045 de locuitori, în scădere față de recensământul anterior din 2011, când se înregistraseră 3.538 de locuitori.

### 2.CONTEXTUL REALIZĂRII ACHIZITIEI

#### 2.1 Descriere context:

Se vor achiziționa servicii de catering pentru un număr de 218 de elevi/prescolari din structura școlii Gimnaziale Jilavele astfel: 47 de prescolari, ciclul primar 93 elevi, ciclul gimnazial 78 elevi.

Se vor achiziționa **219 pachete alimentare**, 1 fiind proba-martor.

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar s-a instituit Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) aprobat prin H.G. nr. 23 din 28 ianuarie 2025, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, iar comuna Jilavele a primit finanțare în cadrul acestui program prin *Hotărârea nr.80 din 20 februarie 2025 privind repartizarea unei unități /subdiviziuni administrative teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr.9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă."*

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare. PNMS se adresează prescolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Autoritatea contractanta , Comuna Jilavele decide acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar, constand intr-o masa calda conform art.3 alin b din H.G. nr. 23/2025.

Achizitia se va initia si atribui in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata. limita valorica prevazuta la alin. (1) ce cuprinde pretul suportului alimentar, continand pretul materiei prime si al serviciilor de prepararea produselor si cheltuielile de transport.

In perioada desfasurarii activitatii didactice, operatorul economic are obligatia de a asigura zilnic, pregatirea, prepararea si livrarea pachetelor alimentare pentru elevii care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant de pe raza comunei Jilavele , in cantitatile si continutul caloric stabilit prin H.G. nr. 23 /2025 privind instituirea *Programul National Masa sanatoasa*. Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevazut la art. 2 din H.G. nr. 23/2025 il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar si prezentei zilnice transmisa prestatorului in ziua respectiva de catre personalul responsabil. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor, zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Dreptul de a primi suportul alimentar prevazut la art. 2 in H.G. nr. 24/2024, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, il au si elevii/prescolarii care participa la activitati didactice prin intermediul tehnologiei si al internetului, precum si elevii/prescolarii care au acces limitat la tehnologie si care isi desfasoara activitatea de invatare prin mijloace alternative, altele decat tehnologia si internetul, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute in Ordinul ministrului educatiei nr. 3694/2024 pentru aprobarea masurilor de organizare a activitatii in cadrul unitatilor/institutiilor de invatamant.

Prin elev/prescolar prezent la cursuri se intelege elevul/prescolarul care a participat la cel puțin o ora de curs/zi in cadrul scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educatiei, nr. 3.694/2024.

Elevii si prescolarii prevazuti la art. 2 alin. (3) din H.G. m. 24/2025 primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizeaza de catre parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o ora de curs/zi, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

## 2.2 Descriere necesitate si oportunitate:

In conformitate H.G. nr. 80 din 20 ianuarie 2025, Comuna Jilavele a primit finantare in cadrul *Programului National "Masa sanatoasa "* (PNMS), derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025 in valoare maxima de 481.000 pentru un numar estimativ de 218 beneficiari.

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidential de apartenenta sau de situatia socio-economica.

PNMS consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand intr -o masa calda in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata. Avand in vedere faptul ca Scoala Gimnaziala Jilavele , in structura sa, nu dispune ,in prezent de cantina si nu exista posibilitatea asigurarii mesei calde, in regim propriu astfel s-a optat pentru cea in regim catering, conform art. 3 alin. (1) lit. b) din H.G. nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea **Programului National "Masa sanatoasa"**, astfel:

a) masa calda , in regim catering , pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu , hrana putand fi servita in sala de clasa sau in alt spatiu amenajat in acest scop , cu respectarea prevederilor legale de igiena.

Obiectul achizitiei il constituie *Servicii de catering pentru Programul national „Masa sanatoasa"*, prin distribuirea la nivelul unitatii scolare, scoala Gimnaziala Jilavele, a unei mese

in regim de catering, tuturor elevilor de nivel prescolar, primar si gimnazial. Se vor achizitiona servicii de catering pentru 218 de elevi/prescolari din structura scolii Gimnaziale Jilavele, astfel: 47 de prescolari (Gradinita cu Program Normal Jilavele) , ciclul primar 93 elevi , ciclul gimnazial 78 elevi

.Se vor achizitiona **219 pachete alimentare**, 1 fiind proba martor.

► Conform structurii anului scolar, pentru anul 2025 si adresei Scolii Gimnaziale nr.233 din 05.03.2025, in perioada 1 aprilie -31 decembrie , cursurile scolare vor avea un numar total de 122 de zile impartite astfel :

Aprilie 2025- -16 zile

Mai 2025-22 zile

Iunie 2025-15 zile

Septembrie 2025 -17 zile

Octombrie 2025- 18 zile

Noiembrie 2025 - 20 zile

Decembrie 2025 - 14 zile

<b>Caracteristici</b>	<b>Cantitati</b>
Suport alimentar (masa calda)(lei cu TVA)	15
Numar elevi / prescolari (pachete alimentare)	219
Numar zile activitate didactica	122
Numar de pachete alimentare total	26718
Total valoare servicii prestate	400700

Valoarea maxim estimata a achizitiei de servicii este de 400.700 lei TVA inclus , valoare care este sub pragul de 481.000 lei conform finantarii prevazute in cadrul Hotararii de Guvern nr.80 /2025.

Valoarea estimata este aferenta intregului an calendaristic 2025, iar achizitorul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare. Plata se va face pentru livrarile efectuate.

Avand in vedere faptul ca in alcatuirea valorii estimate nu se cunosc categoriile de TVA ce compun pretul, aceasta valoare este cu TVA inclus (TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii si transport ce fac obiectul alcatuirii pretului este diferit, proportia acestuia putand avea valori diferite de la caz la caz. Valoarea estimata contine toate cheltuielile legate de achizitionare produse, transport, ambalare, livrare etc. Ofertantii vor avea obligatia sa introduca o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe urmatoarele categorii: a) materie prima, minim 40%; b) prepararea hranei; c) transport.

### **3. DESCRIEREA OBIECTULUI CONTRACTULUI**

3.1.1 Denumirea contractului: Prestari *Servicii de catering pentru Programul national „Masa sanatoasa”*

3.1.2 Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru s coli(Rev. 2)

3 1.3 Tip contract: Prestari servicii, anexa 2

3.1.4 Sursa de finantare: **Programul National „Masa sanatoasa”**

Finantarea **Programului national „Masa sanatoasa”** se asigura de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, sectoarelor si municipiului Bucuresti.

In cadrul activitatilor care urmeaza a fi derulate si rezultatele care sunt urmarite la nivelul Autoritatii Contractante sunt prestarea serviciilor de catering .

**In cadrul furnizarii unei mese calde sanatoase trebuie respectate urmatoarele norme minime obligatorii in pregatirea mesei pentru prescolari si elev conform anexei 2 din Hotararii nr.23 din 28.01.2025:**

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentatori 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 trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusă 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; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. 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.

La acestea se va adauga un fruct. In regim catering , zilnic pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025 pentru 219 elevi si prescolari din structura Scolii Gimnaziale Jilavele, astfel: 47 de prescolari (Gradinita cu Program Normal Jilavele) , ciclul primar 93 elevi , ciclul gimnazial 78 elevi.

Se vor achizitiona **219 pachete alimentare**, 1 fiind proba martor.

**Tip contract:** contract de servicii de catering, cu executare succesiva, pe baza de comanda emisa de beneficiar.

**Unitate de masura:** masa calda in regim catering, configurata, conform prevederilor caietului de sarcini.

**Numar mediu de pacheta:** 219 pachete pe zi /in functie de numarul de copii prezenti la activitatile didactice (1 pachet fiind proba martor).

**Regim de livrare:** zilnic, de luni pana vineri, pe toata perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025 (fara a lua in calcul zilele de vacanta si zilelor nelucratoare, sau in care, conform ordinelor ME sau alte acte normative, nu se desfasoara oara activitati scolare).

**Tipul suportului alimentar:** masa calda in regim catering, ce trebuie sa respecte urmatoarele norme minime obligatorii

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor 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; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care 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, conform prevederilor caietului de sarcini.

### 3.1.5 Grupul tinta (consumatorii: copii din ciclul prescolar, primar și gimnazial

- 93 ciclul primar;

- 78 ciclul gimnazial ;

,- 47 de prescolari (Gradinita Program Normal Jilavele)

### 3.1.6 Amplasament:

Se va asigura suport alimentar (masa caldă) pentru elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Jilavele: Școala Gimnazială Jilavele / Gradinita cu Program Normal Jilavele

Școala Gimnazială Jilavele se află în comuna Jilavele, strada Calea Urziceni, nr. 75, județul Ialomița, CP 927155

Gradina cu Program Normal Jilavele se află în comuna Jilavele, str. Calea Urziceni, nr. 75, județul Ialomița, CP 927135.

**3.1.7 Durata:** septembrie- decembrie 2025, cu începere de la data de 01 aprilie 2025, contract de furnizare semnat de către ambele părți până la sfârșitul perioadei desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Contractul se poate reînnoi, până la maxim 3 ani, pentru perioadele desfășurării cursurilor școlare din anii următori, cu premisele continuării *Programului național „Masa sanatoasă”*.

## **3.2 Criterii de performanță ale contractului**

### 3.2.1 Aspecte generale

La finalul fiecărei etape (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătură cu modul de executare a contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering, respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor și vor avea drept referință datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și în standardele europene și naționale aplicabile produselor

alimentare ce se vor fi puse la dispozitia grupului tinta prin intermediul servicii de catering ce fac obiectul contractului.

### **3.2.2 Criterii de performanta**

In ceea ce priveste prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui sa ia masurile necesare si sa adopte acea solutie necesara pentru prestarea serviciilor, astfel incat sa se asigure atingerea urmatoarelor criterii de performanta aferente contractului:

- a) Produsele alimentare livrate la destinatie vor avea o forma de prezentare si o temperatura minima necesara, astfel incat produsele sa poata fi consumate in conditii normale.
- b) Produsele preparate si livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti, asa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul MS nr. 1563/2008- actualizat.
- c) Procesul de preparare, transport si livrare se vor derula cu respectarea in totalitate a cadrului legal si normativ aplicabil in domeniul sigurantei sanitare si alimentare.
- d) Produsele preparate si livrate vor respecta cerintele calitative si cantitative din comenzile efectuate de catre Beneficiar
- e) Activitatile de livrare, la destinatiile finale, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit intre parti

### **3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificarii criteriilor de performanta :**

Periodic (de regula lunar), inainte de receptia serviciilor, partile vor verifica si evalua modul de indeplinire a criteriilor de performanta ale contractului prevazute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificari urmand a fi consemnat in cadrul procesului verbal de receptie a serviciilor ce sta la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluarii.

## **3.3 Modul de prestare a serviciilor**

### **3.3.1 Modul de prestarea a serviciilor si mecanismul specific de derulare a activitatilor contractului**

Pentru derularea viitorului contract de achizitie publica, partile le vor proceda, in principal, conform urmatorului mecanism:

<b>Nr.</b>	<b>Activitate</b>	<b>Detaliere activitati</b>
<b>Etapa 1- Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		
1.	<b>Definirea calendarului de prestare</b>	Cu cel putin 10 zile inainte de inceperea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna urmatoare, in care se vor indica zilele in care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. Dupa primirea si analizarea programului lunar, in termen de maxim 2 zile lucratoare, Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
<b>Etapa 2 - Preluarea comenzii</b>		
	<b>Primirea si</b>	Prestatorul va primi comanda emisa de beneficiar, zilnic, in functie de numarul de beneficiari ( scolari, prescolari) prezenti la activitatile didactice din ziua respectiva. Comanda privind numarul de pachete alimentare ce trebuie livrat in ziua respectiva se emite zilnic, cel mai tarziu pana ora 08:30. Dupa primirea si evaluarea comenzii, prestatorul va

1.	<b>confirmarea comenzii de catre parti</b>	confirma livrarea comenzii. Dupa primirea comenzii, prestatorul va initia si derula etapa de pregatire si preparare a produselor din pachetul alimentar confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerintelor cantitative si calitative prevazute la nivelul caietului de sarcini si a legislatiei in vigoare.
2	<b>Prepararea produselor comandate</b>	<p>Prestatorul se va asigura ca personalul impfca in activitatile de preparare si manipulare a alimentelor ce compun pachetul alimentar respecta cerintele de igiena si securitate alimentara, prevazute de legislatia in vigoare. Prestatorul va prezenta Beneficiarului, la simpla cerere a acestuia, toate documentele care atesta indeplinirea acestor obligatii.</p> <p>Prestatorul se va asigura ca prepararea produselor se va efectua cu respectarea cerintelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific in acest domeniu, asigurandu-se de existenta documentelor care atesta provenienta, calitatea s i salubritate materiilor prime si a ingredientelor de origine animala si non-animala (facturi, avize, certificate de calitate, declaratii de conformitate, etc) utilizate in prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obliga isa prezinte Beneficiarului, la simpla sa cerere, copii dupa aceste documente.</p>
3	<b>Ambalarea si pregatirea pentru transport a produselor preparate</b>	<p>Produsele realizate se vor ambala 7n ambalaje individuale biodegradabile, de unica folosinta, ce respecta cerintele de siguranta alimentara si care nu prezinta niciun risc consumatorului.</p> <p>Toate produsele ambalate individual se vor incarca in ambalaje reutilizabile (lazi, cutii, etc), cu inchidere ermetica, izolate termic, destinate transportului si manipularii produselor ambalate individual, ce respecta cerintele de siguranta alimentara. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizarii si dezinfectiei , conform normelor legale in vigoare, inainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<b>Etapă 3. Livrarea comenzii</b>		
1		<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit intre parti, zilnic pana cel mai tarziu <b>la</b> ora stabilita a fiecărei zile in care se desfa oara activitati didactice, la fiecare unitate de invatamant.</p> <p>Livrarea se va efectua utilizand mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil in materie.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce contin produsele ambalate individual, se vor incarca/descarca in mijloacele cle transport astfel incat sa fie protejate impotriva unor eventuale contaminari.</p>

**Livrarea produselor  
prepa rate**

Personalul utilizat pentru livrarea produselor va respecta cerintele sanitare in vigoare.

Prin modul in care va derula activitatile de livrare vom asigura ambalajele reutilizabile suficiente si adecvate destinate transportului si manipularii produselor ambalate individual, astfel incat acestea sa ramana la dispozitia Beneficiarului pana la consumarea in totalitate a produselor livrate, urmand ca ambalajele reutilizabile sa fie preluate de catre reprezentantul nostru cu ocazia urmatoarei livrari.

Prestatorul se va asigura ca distributia alimentelor se va face numai de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 3800/2023, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucraiorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Prestatorul se va asigura ca fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul furnizorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului si catre elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Prestatorul va asigura ambalaje reutilizabile suficiente si adecvate destinate transportului si manipularii produselor ambalate individual, astfel incat acestea sa ramana la dispozitia Beneficiarului pana la consumarea in totalitate a produselor livrate, urmand ca ambalajele individuale sa fie preluate cu ocazia urmatoarei livrari.

**Etapa 4. Receptia serviciilor si a produselor livrate**

**Receptia  
comenzilor livrate**

Produsele livrate se vor receptiona pe baza de documente insotite a marfurilor, intocmite si prezentate de catre reprezentantii autoritatii noastre. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile partile vor intocmi documente de gestiune distincte de cele de receptie a produselor.

Reprezentarii prestatorului si ai Beneficiarului, la momentul receptiei produselor, vor efectua verificarile necesare pentru determinarea conformitatii produselor livrate cu cele din comanda confirmata de parti, confirmand receptia cantitativa si calitativa a produselor prin intocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.

Documentele care atesta avizarea mijlocului de transport utilizat se vor prezenta reprezentantului beneficiarului, la momentul livrarii produselor, acesta din urma avand obligatia anexarii unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.

Documentele care atesta avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor vor fi prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrarii produselor, reprezentantul beneficiarului urmand a anexa



		copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.
	<b>Receptia serviciilor prestate</b>	<p>Serviciile se vor receptiona periodic, de regula lunar sau cu o alta ritmicitate convenita de parti.</p> <p>Lunar, Autoritatea Contractanta va realiza centralizarea pachetelor alimentare livrate in functie de numarul de copii scolarizati din luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la prestator.</p> <p>Receptia serviciilor se va face in baza proceselor verbale de predare/primire a produselor receptionate, intocmite cu ocazia fiecarei livrari efectuate in perioada de referinta supusa receptiei periodice.</p> <p>La momentul receptiei serviciilor se va intocmi un proces verbal de receptie, in cadrul caruia se va evidentia atat volumul de pachete alimentare livrate in perioada de referinta cat si modul in care au fost respectate cerintele calitative si cantitative inclusiv modul in care au fost indeplinite criteriile de performanta stipulate in caietul de sarcini.</p> <p>Decontarea periodica a serviciilor prestate se va putea efectua doar in baza procesului verbal de receptie intocmit conform celor prevazute mai sus.</p> <p>Receptia finala se va efectua la finalizarea contractului, prin intocmirea unui proces verbal de receptie finala, in cadrul caruia se va evidentia modul in care prestatorul si-a indeplinit obligatiile contractuale asumate prin contract, acest document stand la baza efectuării ultimelor decontari din cadrul contractului precum si pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.</p>

Toate activitatile ce se vor presta in cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislatiei si a reglementarilor tehnice in vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situatie ce poate aparea si pentru care nu s-a prevazut in mod clar modul in care trebuie actionat, atat prestatorul, cat si reprezentanti Beneficiarului vor adopta unele activitati care sunt necesare asigurarii atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanta ale contractului, asa cum acestea au fost definite in caietul de sarcini.

### 3.3.2. Produsele ce se vor livra in cadrul serviciilor de catering (meniu masa calda)- Variante de meniu

Pentru alegerea si prepararea produselor ce se vor livra in cadrul viitorului contract se va tine cont de urmatoarele aspecte obligatorii:

Nr.crt	Categorie cerinte	Detalierea cerintelor
		<p>► Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în</p>

**Cerinte  
privind  
continutul  
meniului**

vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

► Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

► Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

► Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

► Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

**Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanitate Publica:**

a) legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;

b)mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;

c)piure de cartofi, salată cu piept de curcan;

d)ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;

e)orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;

f). cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;

g ) piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor

h)omleta cu legume -ardei , ciuperci , ceapa verde si branza telemea

La acestease va adauga un fruct.

Saptamana anterioara livrarii se vor propune 5 variante de meniu, care sa respecte toate cerinte prevazute in caietul de sarcini legislatia aplicata;

Ofertantul va inclica in oferta tehnica 5 tipuri de meniu diferite, practic un meniu saptamanal (fisa tehnica ). In cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale restrictii medicale sau religioase, afectiuni boli si /sau indicatii medicale ale unor , beneficiari, atunci cand este cazul;

La intocmirea meniurilor, se va tine cont de urmatoorii factori: realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza, (proteine, lipide, glucide, etc.); anotimpul in care se distribuie meniurile; varietate, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara; fiecare meniu oferta va cuprinde carne pui, carne de vita sau carne slaba de porc.

Fiecare meniu ofertat va indica si enumera ingredientele, va mentiona gramajele (brut si net) utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

De asemenea, in realizarea meniurilor se va tine cont de prevederile Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 1563/2008 cu modificarile si completarile ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate

		<p>prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a anexelor la acesta. Se vor avea in vedere in mod special prevederile din Anexa I privind alimentele nerecomandate prescolarilor si scolarilor.</p> <p>in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi se va tine cont de <u>normele minime obligatorii</u> din Anexa 2 la HG 23/2025.</p>
	<p><b>Cerinte privind selectia produselor alimentare ce compun pachet alimentar</b></p>	<p>La prepararea pachetelor alimentare nu se vor utiliza : materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneza, creme de oua, indulcitori , adaosuri de ingrosare, coloranti sintetici. Produsele ce compun pachetul alimentar nu vor contine <u>in exces</u> ulei/grasimi, condimente sau saruri.</p> <p>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 care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugat in alimente.</p> <p>Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajese, ci se inabusa cu apa.</p> <p>Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.</p> <p>Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereaale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.</p> <p>Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajile.</p> <p>Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.</p> <p>Se va imbogati in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume - frunze in supe si ciorbe.</p> <p>Nu se vor folosi creme cu oua , maioneze, indiferent de anotimp, nici oua fierte, nesectionate dupa fierbere.</p> <p>Mancarea livrata va fi gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.</p> <p>Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite , conform legislatiei in vigoare..</p>
	<p><b>Cerinte privind aportul caloric al pachetului alimentar</b></p>	<p>Pachetul alimentar va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal) , asigurandu-se un raport optim intre elementele de baza (proteine , lipide , glucide ) conform recomandarilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008. Declaratia nutritionala se prezinta , in functie de spatiul disponibil , sub forma de tabel cu numele aliniate , iar in cazul in care spatiul nu permite , declaratia este prezentata in format liniar:</p>

		<b>Declaratia nutritionala</b>	<b>100g</b>
		Valoare energetica kj/kcal	
		Grasimi g , din care	
		Acizi grasi saturati g	
		Zaharuri g	
		Proteine g	
		Sare g	
	<b>Cerinte privind ambalarea si produse accesorii</b>	<p>Pachetele alimentare vor fi ambalate individual.</p> <p>Pentru fiecare pachet alimentar se va livra un servetel de unica folosinta , sub forma de set ambalat individual</p> <p>Produse alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii</p> <p>a)Denumirea produsului</p> <p>b) Lista ingredientelor</p> <p>c)Substante care provoaca alergii sau intolerante</p> <p>d)Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingredientele</p> <p>e)Cantitatea neta</p> <p>f)Data limita de consum sub forma,. Expira la data de ...", c.u inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului</p> <p>g)Conditii de depozitare</p> <p>h)O declaratie nutritionala. Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare,in aceasta ordine</p> <p>i)Mentiune privind lotul- in cazul in care data- limita de consum se inscrie sub forma zi/luna/an, nu este necesara inscrierea lotului</p> <p>j) Avand in vedere destinatia acestor produse,este necesara inscrierea unor elemente de avertizare - PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT-</p>	
<b>Numarul de beneficiari</b>	<b>Numar de luni</b>	<b>Numar de zile</b>	<b>Numar de pachete alimentare</b>
Maxim 218 copii/219 pachete alimentare	Maxim 7(luni de cursuri scolare )	Maxim 122	Maxim 26.718

Numarul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda poate varia in functie de numarul de copii care vor fi inscrisi pe perioada ciclurilor de invatamant, livrarea zilnica facandu-se pentru numarul de elevi efectiv prezenti la activitatile didactice. Prestarea serviciilor incepe in urmatoarea zi cu activitatile didactice de dupa semnarea contractului.

Volumul viitorului contract de Servicii de catering pentru **Programul national „Masa sanatoasa ”** poate varia in functie de numarul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda pe parcursul derularii contractului.

#### 4.BENEFICII SI OBIECTIVE

##### 4.1 Beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate si sanatoase, respectiv sustenabile • precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantitatii de deseuri, colectarea si valorificarea de deseurilor alimentare.

##### 4.2 Obiectivul general la care contribuie realizarea investitiei

Obiectivul general la care contribuie realizarea investitiei este: asigurarea unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii prezenti la activitatile didactice in fiecare zi de activitate didactice in cadrul *Programului National "Masa sanatoasa"*

##### 4.3 Obiective specifice

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare si sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate si sanatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantitatii de deseuri, colectarea si valorificarea deseurilor alimentare. Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidential de apartenenta sau de situatia socio-economica.

Scopul PNMS consta in sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, intarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor ii prin oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea.

Pentru promovarea principiilor unei alimentatii sanatoase si a obiectivelor de dezvoltare durabila, PNMS este insotit de masuri educative extracurriculare si extrascolare, desfasurate independent sau integrat de unitatile de invatamant preuniversitar, in cadrul programelor "**Scoala altlel**" si "**Saptamana verde**".

#### 5.SPECIFICATII TEHNICE MINIME SOLICITATE DE CATRE AUTORITATEA CONTRACTANTA

##### 5.1. Descrierea serviciilor de catering

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru elevii prescolari din structura Scolii Gimnaziale Jilavele In cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si a Ordinului Ministerului Sanatatii nr.1563/2008 cu modificarile si completiirile ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor, si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a anexelor la acesta.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea Cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de 15 lei cu TVA inclus. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per pachet alimentar, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima min. 40%;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriile privind "*cel mai bun raport calitate-pret*" acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru materia prim .

Pachetele alimentare vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric: stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase si vor respecta cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare. de modificare a Regulamentelor (CEI nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/(EE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

## **5.2 Resursele necesare pentru realizarea activitatilor contractului**

### **5.2.1 Resursele umane**

In scopul indeplinirii viitorului contract, prestatorul va asigura resursele umane necesare si suficiente pentru realizarea activitatilor contractului, conform graficului convenit intre parti.

Toate activitatile ce se vor presta in cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legistatei si a reglementarilor tehnice in vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Tot personalul implicat in activitatile de preparare, manipulare si livrare a produselor alimentare va respecta, pe toata perioada de derulare a activitatilor contractului, cerintele legale privind siguranta alimentara si va detine avizele/autorizatiile impuse de lege in acest sens.

In cazul in care, pe parcursul derularii contractului, prestatorul va intentiona sa inlocuiasca una sau mai multe persoane nominalizate in tabelul de mai sus, acest lucru se poate realiza doar cu conditia ca persoanele noi propuse a fi implicate in derularea activitatilor contractului sa detina la randul lor toate avizele/autorizarile cerute de cadrul legal aplicabil in acest sens, la cererea

Beneficiarului, prestatorul va transmite toate documentele care confirma indeplinirea acestor cerinte de personalul nou propus, nu mai tarziu de momentul urmatoarei livrari.

Ofertantul participant la procedura trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor inlocuite.

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea de a livra hrana (numarul de pachete alimentare zilnice / saptamanale la ora solicitata), conform contractului , astfel:

--Personalul repartizat pentru pregătirea, prepararea și livrarea hranei - Se vor analiza informațiile ce descriu personalul de specialitate de care dispune;

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

Acesta va prezenta în propunerea tehnică informațiile sus-menționate. Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin propunerea tehnică vor fi prezentate odată cu oferta, iar acestea sunt:

Lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului.

Pentru personalul repartizat: certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent / dovada absolvirii (adeverința, fișa de aptitudini etc)

### 5.2.2 Resursele materiale

În scopul îndeplinirii viitorului contract, prestatorul va asigura resursele materiale necesare și suficiente pentru îndeplinirea corespunzătoare a activităților contractului, conform graficului convenit între părți. Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrană (numărul de pachete alimentare zilnice / săptămânale la ora solicitată), conform contractului, astfel: -instalații, utilaje și echipamente tehnice deținute pentru îndeplinirea contractului - Se va prezenta Lista cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice

Acesta va prezenta în propunerea tehnică informațiile sus-menționate. Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin propunerea tehnică vor fi prezentate odată cu oferta, iar acestea sunt:

Lista cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice.

Acesta listă poate cuprinde:

Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminare pe parcursul manipulării și transportului  
Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotările specifice prezentate de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților din Contract.

Conform cadrului legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorul va prezenta odată cu propunerea sa tehnică *Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor*, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering împreună cu dovada deținutii acestora.

Dovada autorizării/inregistrării anitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare.

### 5.2.3. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

**Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:**

**Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței**

Cerința 1 - Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare, iar în domeniul de activitate al acestora să se regăsească corespondentul CAEN

afereent obiectului contractului, in conformitate cu cerintele legale din tara in care este stabilit operatorul economic, conform art. 173 alin. (1) din Legea nr.98/2016.

Cerinta 2- Operatorii economici care depun oferta trebuie sa dovedeasca autorizarea/inregistrarea sanitar veterinar pentru siguranta alimentelor a producatorului ce va livra pachetele alimentare , a unitatilor din care se livreaza pachetele alimentare.

Cerinta 3 - Operatorii economici care depun oferta trebuie sa dovedeasca detinerea de mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare Modalitatea de indeplinire: se va completa o declaratie de catre operatorii economici participanti la procedura de atribuire cu informatiile aferente situatiei lor.

### **Documentele justificative care probeaza indeplinirea celor asumate prin completarea declaratiei vor fi prezentate odata cu oferta.**

Se vor prezenta urmatoarele documente justificative:

▶ Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului in raza caruia este situat sediul ofertantului, din care sa rezulte cel putin informatiile legate de structura actionarilor, reprezentantilor legali; obiectul de activitate al respectivului operator economic. Informatiile cuprinse in acest document vor fi reale/actuale la data prezentarii acestuia.

▶ Dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare pentru producerea, procesarea, depozitarea si transportul si /sau distributia produselor de origine animala in temeiul Ordinului 57/2010;

▶ Dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care efectueaza transportul mancarii catre unitatile scolare;

### **Nota:**

Ofertantul trebuie sa fie legal constituit, sa nu se afle in nicio situatie de anulare a constituirii, sa aiba dreptul de a desfasura activitatea aferenta obiectului contractului, iar activitatea sa-i fie autorizata de autoritatile competente.

Persoanele juridice straine vor prezenta documente edificatoare care sa dovedeasca o forma de inregistrare ca persoana juridica /fizica sau de atestare ori apartenenta din punct de vedere profesional, in conformitate cu prevederile legate din tara in care ofertantul este rezident (traduse in limba romana).

## **6.Programul de realizare a contactului (Graficul de prestare )**

In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va tine cont de volumul si ritmicitatea livrarilor pachetelor alimentare, conform indicatiilor de la cap. 3.1. din prezentul caiet de sarcini.

Dupa momentul semnarii contractului, in functie de graficul de derulare a activitatilor proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare- precum si graficul aproximativ de livrare aferent contractului. Modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezinta o modificare nesubstantiala, de tip adaptare la context practic si nu impune modificari ale conditiilor de calitate sau modificari ale pretului unitar al unitatii de masura a contractului, fiind transpusa prin aplicarea directa a clauzelor contractuale

Programul saptamanal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisa de catre beneficiar, in functie de modul concret de derulare a activitatilor proiectului in relatie cu grupul tinta.

Programul orar de livrare poate fi modificat de catre Beneficiar, cu conditia notificarii Prestatorului cu cel putin o zi in prealabil.



## 7.CADRUL LEGAL

- a) Legea privind achizițiile nr 98/2016
- b) Legea 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 CNSC nr 101/2016;
- c) [www.anap.gov.ro](http://www.anap.gov.ro)
- d) H.G. nr.395/2016 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
- e) O.U.G. nr.58/2016 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra domeniului achizițiilor publice;
- f) Instrucțiunile Presedintelui ANAP;
- g) O.U.G. 107/2017 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact în domeniul achizițiilor publice;
- h) Codul Fiscal actualizat
- i) HG 23/28.01.2025 privind instituirea *Programului National "Masa sanatoasa "*
- k) HG 80 din 20 februarie 2024 privind repartizarea pe unități /subdiviziuni administrative-

## 8. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII

### 8.1. Gestionarea relației dintre Prestator și Beneficiar

Beneficiarul este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea executiei Contractului și efectuarea platilor către Contractant, conform Contractului și al programului activitatilor acceptat prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

Unitatea de învățământ răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, , recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orar, de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, conform prevederilor legale, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în anexa nr. 1 la caietul de sarcini.

Prestatorul este responsabil pentru executia la timp a tuturor activitatilor prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, cât și pentru întreaga coordonare a activitatilor, care fac obiectul contractului.

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

Prestatorul autorizat/inregistrat si 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 pachete alimentare, in functie de situatia numarului de copii s colarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la prestator.

Beneficiarul si Prestatorul isi transmit reciproc notificari de indata ce una dintre parti devine constienta de aparitia in perioada imediat urmatoare a unui eveniment sau a unei situatii care ar putea:

- i. sa conduca la intarzierea prestarii serviciilor, generand nerespectarea termenului de prestare din Contract.
- ii. sa conduca la modificarea Graficului de prestare al activitatilor acceptat
- iii. sa afecteze scopul si sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanta ale contractului
- iv. sa afecteze activitatea Beneficiarului sau a altor factori interesati identificati in legatura cu serviciile incluse in Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de partile contractului vor fi transmise in scris, prin email

. In cazuri urgente, comunicarea intre parti se poate derula si pe cale verbala (comunicare directa si telefonica) cu conditia confirmarii elementelor principale ale comunicării, in forma scrisa, cel tarziu in ziua imediat urmatoare celei in care a avut loc comunicarea verbala.

## **9.ABORDARE, METODOLOGIE IN CADRUL CONTRACTULUI**

9.1 Masurilor de protectie a mediului pentru serviciile de catering, conform Ordinul nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018

In conformitate cu Ordinul nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018, prestatorul isi asuma respectarea masurilor de protectie a mediului pentru serviciile de catering, astfel:

### **1) Obiectul contractului/acordului-cadru de achizitie**

Obiectul achizitiei il reprezinta achizitionarea de servicii de catering prestate in mod ecologic prin utilizarea de alimente in cazul carora un procent de produse provine din surse ecologice.

Serviciile de restaurant si catering sunt definite in cap. IV art. 6 alin. (1) din Regulamentul de punere in aplicare (UE) nr. 282/2011 al Consiliului din 15 martie 2011 de stabilire a masurilor de punere in aplicare a Directivei 2006/112/CE privind sistemul comun al taxei pe valoarea adaugata, conform caruia: "Serviciile de restaurant si de catering reprezinta servicii care constau in furnizarea de produse alimentare si/sau de bautura, preparate sau nepreparate, pentru consumul uman, insotit de servicii conexe suficiente care sa permita consumul imediat al acestora. Furnizarea de produse alimentare si/sau de bautura este numai unul dintre elementele unui intreg care predomina serviciile. Serviciile de restaurant constau in prestarea unor astfel de servicii in spatiile prestatorului, iar serviciile de catering constau in prestarea unor astfel de servicii in afara localurilor prestatorului", precum si in Ordinul preedintelui Institutului National de Statistica nr. 337/2007 privind actualizarea Clasificarii activitatilor din economia nationala • CAEN, conform caruia "Activitatile de alimentatie tip catering pentru evenimente - includ asigurarea serviciilor de alimentatie bazate pe aranjamente contractuale cu clientul, in locatia specificata de acesta in vederea organizarii unui eveniment".

### **2) Specificatii tehnice privind protectia mediului**

### **Cerinta 1 - procent de alimente ecologice**

Una din grupele de produse lactate/carne/legume/fructe care va fi utilizata in cadrul serviciilor de catering, trebuie sa provina din ecologice in conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de indeplinire: operatorii economici care prezinta un certificat de eticheta ecologica de tip I pentru restaurante indeplinesc cerinta daca specifica in cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa de produse definita in cadrul cerintei, utilizate in prestarea serviciului de catering. Alternativ, operatorii economici trebuie sa indice in oferta modul in care intentioneaza sa indeplineasca aceasta obligatie. In cazul in care alimentele care vor fi furnizate in cadrul serviciului de catering poarta o eticheta ecologica nationala sunt considerate conforme.

### **Cerinta 2 - materiale de ambalare**

Produsele de catering sunt livrate in ambalaje secundare si/sau de transport din materiale reciclabile in proportie de minimum 10% sau sunt livrate in ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de indeplinire: operatorul economic trebuie sa prezinte autoritatii/entitatii contractante o declaratie semnata in care sa indice care dintre cerintele privind ambalarea produselor pot fi indeplinite.

### **Cerinta 3 - reducerea generarii de deseuri provenite din ambalaje**

Pentru a reduce generarea de deseuri, alimentele vor fi servite folosind tacamuri, vesela si alte echipamente de catering din materii prime regenerabile.

Modalitate de indeplinire: operatorul economic trebuie sa ii prezinte autoritatii/entitatii contractante o declaratie semnata in care sa indice modalitatea de indeplinire a cerintei.

## **10. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE**

Propunerea tehnica se va elabora astfel incat sa rezulte ca sunt indeplinite in totalitate cerintele prevazute in caietul de sarcini si sa permita identificarea cu usurinta a corespondenta cu respectivele cerinte.

Ofertantul are obligatia de a elabora si prezenta propunerea tehnica astfel incat sa respecte specificatiile precizate in caietul de sarcini, ce face parte integranta din documentatia de atribuire. Oferta tehnica poate contine orice informatii pe care ofertantul le considera necesare pentru fundamentarea ofertei sale. Ofertele care nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire si in caietul de sarcini (cerinte minime obligatorii impuse) vor fi considerate neconforme si vor fi respinse. In cazul in care oferta tehnica nu reflecta asumarea de catre Ofertant a tuturor cerintelor/obligatiilor prevazute in documentatia de atribuire, Autoritatea Contractanta are dreptul de a o respinge.

***ESTE INTERZIS A SE PRECIZA IN CADRUL PROPUNERII TEHNICE PRETURI SAU ELEMENTE COMPONENTE ALE ACESTORA.***

Cerintele impuse prin prezenta documentatie de atribuire sunt considerate minimale in aceste sens, orice oferta prezentata va fi luata in considerare, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea in principal a cerintelor minime sau al unui nivel calitativ superior cerinelor minime solicitate in caietul de sarcini in cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice depuse de ofertant sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute in caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini. Propunerea tehnica trebuie sa respecte totodata, specificatiile tehnice din Anexa 3 la HG 23/2025.

Propunerea tehnica va fi prezentata astfel incat sa asigure posibilitatea verificarii corespondentei acestuia cu cerintele solicitate si va cuprinde:

1. **Formular de propunere tehnica (Formular nr. 10)**, care sa cuprinda cel putin urmatoarele informatii:

#### **a) Variante de meniu**

Se vor propune variante de meniu, care sa respecte toate cerintele prevazute in caietul de sarcini in legislatia aplicata;

Ofertantul va indica in oferta tehnica 5 tipuri de meniu diferite, practic un meniu saptamanal (fisa tehnica). in cazul in care este specificat, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale restrictii medicale sau religioase, afectiuni, boli si/sau indicatii medicale ale unor beneficiari, atunci cand este cazul;

La intocmirea meniurilor, se va tine cont de urmatoarii factori: realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza, (proteine, lipide, glucide, etc.), anotimpul in care se distribuie meniurile; varietate, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara; fiecare meniu ofertat va cuprinde carne pui, carne de vita sau carne slaba de porc.

Fiecare meniu ofertat va indica si enumera ingredientele, va mentiona gramajele (brut si net utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

De asemenea, in realizarea meniurilor se va tine cont de prevederile Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 1563/2008 cu modificarile si completarile ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a anexelor la acesta. Se vor avea in vedere in mod special prevederile din Anexa I privind alimentele nerecomandate prescolarilor si scolarilor. In pregatirea mesei pentru prescolari si elevi se va tine cont de normele minime obligatorii din Anexa 2 la HG 23/2025.

#### **b) Modalitatea de livrare**

Se va face o prezentare a modalitatii de livrare, termenul de livrare de la primirea comenzii, modul de respectare a legislatiei sanitar-veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile;

#### **c) Modalitate de transport**

Se va prezenta modul de efectuare a transportului hranei la destinatie pentru servire din comanda (Scoala Gimnaziala Jilavele / Gradinita cu Program Normal Jilavele).

Pachetul alimentar se distribuie in portii ambalate individual, sigilate si etichetate corespunzator, insotite de servetele biodegradabile de unica folosinta, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare conform prevederilor pct. 8 din anexa 3 a HG. 24/2024. fiind transportata numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

d) Respectarea masurilor de protectie a mediului pentru serviciile de catering, conform Ordinului nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018

2. Lista personalului calificat si documentele de calificare pentru acestia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care sa demonstreze capacitatea profesionala a personalului.

3. Pentru personalul repartizat: certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent / dovada absolvirii (adeverinta., fisa de aptitudini etc);

4. Lista cuprinzand cantitatile de instalatii, utilaje si echipamente tehnice

5. Se vor respecta conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de lucrari. Se va prezenta **Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca Formular (12)**. Operatorii economici vor indica in cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia au tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca stipulate in prevederile legale care sunt in vigoare la nivel national, respectiv Legea nr. 53/2003

- Codul muncii si Legea m. 319/2006 - Legea securitatii si sanatatii in munca. Operatorii economici pot obtine informatii detaliate privind reglementarile la conditiile de:- munca, protectia muncii si relatiile sociale de la Ministerul Muncii, Familiei, Protectiei Sociale si Persoanelor Varstnice, str. Dem. I. Dobrescu nr.2~ 4, Sector 1, Bucuresti, Romania, Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul <http://www.anprn.ro/web/guest/legislatie>. In cazul unei asocieri, aceasta declaratie va fi prezentata in numele asocierii de catre asociatul desemnat lider. Informatii privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si se refera la conditiile de mediu, se pot obtine de la Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

**6. Declaratie privind respectarea masurilor de protectie a mediului pentru serviciile de catering, conform Ordinului nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018 Formular (15)**

## 11 MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

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. Ofertantul va evidentia propunerea financiara in cadrul **Formularului de oferta (Formular nr. 11) si a anexei la formularul de oferta (Formular IIa)**.

Propunerea elaborata va respecta in totalitate cerintele caietului de sarcini, precum si legislatia in vigoare aferenta si va fi exprimata in lei,

Propunerea financiara va contine valoarea totala inclusiv taxa pe valoarea adaugata, care va fi evidentiata distinct. Propunerea financiara va contine si o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe urmatoarele categorii:

a) materie prima, minim 40%;

b) prepararea hranei;

c) transport

Preturile din oferta vor cuprinde toate cheltuielile angajate de prestator (achizitionare produse, transport, ambalare, livrare etc) si nu vor depasi limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata. Oferta financiara se compune astfel:

-pretul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea (26.718 pachete alimentare)

Ofertantul va preciza in oferta financiara numarul de pachete alimentare livrate gratuit, respectiv cate un pachet alimentat pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioada de 48 ore de la livrare, drept proba de mancare.

-Nu se accepta oferte parțiale in cadrul formularului de oferta.

-Oferta trebuie sa ramana valabila pentru o perioada de 120 de zile de la termenul limita de primirea ofertelor, precizeaza in anuntul de participare.

Daca pretul ofertat nu rezulta clar din formularul de oferta, oferta va fi respinsa ca neconforma.

Obs. Lipsa propunerii financiare va duce la excluderea operatorului economic din procedura. Propunerea financiara va contine urmatoarele documente:

**1. Formular de oferta -Formularul 11**

**2. Anexa la formularul de oferta (Formular Ila)**

**3. Formularul de contract insusuit (Formular 16)** Eventuale amendamente se pot face prin intermediul solicitarilor de clarificari cu privire la documentatia de atribuire.

## **12. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI**

Oferta (documentele de clarificare, oferta tehnica si oferta financiara) se depune pana la termenul limita la sediul primariei comunei Jilavele.

Documentele de clarificare., oferta tehnica si oferta financiara vor fi opisate, vor fi numerotate pe fiecare pagina, si se vor introduce in plicuri separate, marcate corespunzator, cu denumirea ofertantului si continutul plicului, respectiv:

"Documentele de calificare"

"Propunerea tehnica"

"Propunerea financiara"

Plicul exterior trebuie sa fie marcat cu adresa autoritatii contractante (**COMUNA JILAVELE**, str, Calea Urziceni, nr. 100, comuna Jilavele, judetul Ialomita, cod postal 927155) si achizitia la care participa «*Servicii de catering pentru Programul national „Masa sanatoasa”*», precum si inscriptia "**A NU SE DECHIDE INAINTE DE ORA..... DATA**", afisate pe site-ul Comunei Jilavele.

1) Oferta va fi constituita din urmatoarele documente:

a) Scrisoare de inaintare (Formular nr. 0)

b) Imputernicire (Formular nr. 0.1), daca este cazul

### **DOCUMENTE DE CALIFICARE:**

1. Formular (1) Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 164 din Legea nr. 98/2016 privind Achizitiile Publice

2. Formular (2) Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 165 din Legea nr. 98/2016 privind Achizitiile Publice

3. Formular (3) Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 167 din Legea nr. 98/2016 privind Achizitiile Publice

4. Formular (4) „Declaratie privind conflictul de interese"

5. Formular (5) Declaratie privind indeplinirea cerintelor de calificare

6. Certificat de atestare fiscala eliberat de organul de administrare fiscala al unitatii administrativ teritoriale pe raza caruia operatorul economic isi are sediul social, care sa ateste faptul ca ofertantul nu are datorii restante la momentul prezentarii certificatelor fiscale, la bugetul general consolidat.

7. Certificat de atestare fiscala privind impozitele si taxele locale, care sa ateste faptul ca ofertantul nu are datorii, restante la momentul prezentarii certificatelor, fiscale, la bugetul local.

8. Pentru sediile secundare, punctele de lucru, autoritatea contractanta solicita o **declaratie pe proprie raspundere privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat datorate.**

**9. Persoane juridice / fizice straine** vor prezenta: **orice documente** edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti, prin care sa dovedeasca faptul ca si-a indeplinit obligatiile de plata a impozitelor, taxelor si contributiilor de asigurari sociale catre bugetele componente ale bugetului general consolidat, in conformitate cu prevederile legale in vigoare tarii de rezidenta.

**10. Cazierul judiciar al operatorului economic** si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control in cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

11. Dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogarile prevazute la art.166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;

12. Alte documente edificatoare, dupa caz.

**13. Certificat constatator emis de ONRC**, sau in cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise in tara de rezidenta (traduse in limba romana),

**14. Dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare pentru producerea, procesarea, depozitarea si transportul si/sau distributia** produselor de origine animala in temeiul Ordinului 57/2010;

15. Dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectueaza transportul mancarii catre unitatile scolare;

16. Declaratie privind partea /partile din oferte care sunt confidenpale (Formular nr. 6), iar in absenta acestui document se prezuma ca autoritatea contractanta/organismele competente nu sunt tinute de obligatia de confidentialitate. In cazul in care anumite elemente componente ale ofertei se vor indica ca fiind confidentiale, operatorul economic va prezenta si justificarea caracterului de confidentialitate incident in privinta acelor sectiuni din oferta;

17), Angajament ferm privind sustinerea tehnica si/sau profesionala a ofertantului ( **Formularul nr.7**), daca este cazul

**18. Acord de subcontractare" Formular (8)"**, daca este cazul;

**19. "Acord de asociere" Formular (9)**, daca este cazul;

**20. Formular (13),. Consimtamant pentru prelucrarea datelor cu caracter personal"**

Pentru transmiterea solicitarilor de clarificari in legatura cu Documentele de atribuire, operatorii economici trebuie sa se adreseze cu maxim 3 zile inainte de data limita de depunere a ofertelor prin mijloace electronice de comunicare (e-mail [jilavele@yahoo.com](mailto:jilavele@yahoo.com)). Acestia pot folosi „**Solicitare de clarificari" Formular (14)**.

Daca solicitarile au fost transmise in termenul mentionat, Autoritatea Contractanta va raspunde in mod clar, complet si fara ambiguitati, cat mai repede posibil la orice clarificare solicitata, cu 2 zile inainte de data limita de depunere a ofertelor.

Operatorii economiti au dreptul de a transmite oferta numai pana la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

Ofertantii depun impreuna cu oferta, si informatii necesare demonstrarii indeplinirii criteriilor de calificare. Documentele de calificare solicitate, propunerea tehnica, Formularul de oferta vor

fi semnate si stampilate de catre ofertant. Documentele care nu sunt emise de catre ofertant vor avea inserata mentiunea "conform cu originalul".

Obsl: **DEPUNEREA OFERTEI** (formata din documentele enumerate mai sus) **ESTE OBLIGATORIE. OFERTA CARE NU CONTINE UNUL DIN DOCUMENTELE ENUMERATE MAI SUS VA FICONSIDERATA INACCEPTABILA** (exceptand documente care nu fac cazul depunerii. De ex.: formularul nr. 4 se depune daca ofertantul va fi sustinut de catre tert/terti sustinatori, iar nedepunerea angajamentului tertului nu constituie motiv de inacceptabilitate, ci poate face obiectul unei clarificari).

### 13. CRITERII DE ATRIBUIRE

1) Cel mai bun raport calitate-pret (x).

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor de evaluare 1: <b>Pretul ofertei</b>	Componenta financiara	40% Punctaj maxim factor: 40

**Algoritm de calcul:** Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se ocorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proporțional, astfel:  $P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ , in care:

• pret minim este pretul cel mai scazut din ofertele considerate admisibile si i se va acorda maximum de puncte, respectiv **40 de puncte**;

-pret ofertat este pretul ofertei evaluate.

**Note:**

- Ofertele care depasesc bugetul maxim disponibil pentru proiect vor fi respinse.

Orice erori aritmetice vorfi corectate conform legislatiei in vigoare

<b>Factor de evaluare 2: Ponderea pentru materie prima din pretul total/ beneficiar  (minim 40%) (P2)</b>	<b>Componenta tehnica</b>	60% Punctaj maxim factor: 60
---	---------------------------	---------------------------------

**Algoritm de calcul:** Punctajul se ocorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 60 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar,  $Pmp(n)$  se calculeaza astfel:

$Pmp(n) = Mpn / MP \text{ maxim} \times 60$ , unde:

$Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar

$Mpn$ -nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar



*MP maxim -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar*

*Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar este 40%.*

*Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.*

*Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/beneficiar mai mic decat nivelul minim indicat de 40% , oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic urmand a fi neconforma si respinsa. Factorul de evaluare Ponderea pentru materie prima din pretu total/beneficiar va fi exprimat cu maxim doua zecimale .*

*Punctaj maxim total :100 puncte*

*Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula :*

*$P_{total} = P + P_{mp}$  , exprimat cu maxim doua zecimale*

*In cazul ofertelor cu punctaj egal , **departajarea** se va face avand in vedere punctajul obtinut pentru componenta tehnica la factorii de evaluare in ordinea descrescatoare a ponderilor acestora. In situatia in carev egalitatea se mentine , autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare , si o oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica .*

*Punctaj maxim total :100*

Intocmit

**Achizitii Publice**

Consilier

Ghiocel Diana .....

**ANEXA 1 la HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025** privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025

Declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/  
reprezentantului legal/ocrotitorului legal

**DECLARAȚIE**

Subsemnatul(a), ....., născut(ă) la data de ....., legitimat(ă) cu CI/pașaport seria .....  
numărul ....., elev/părinte/reprezentant legal/ocrotitor legal al minorului ....., născut la  
data de ....., declar pe propria răspundere că preșcolarul/elevul .....

- eu/fiul/fiica meu/mea sunt/este alergic(ă) la .....
- am/are intoleranță alimentară la .....
- am/are probleme de sănătate care necesită un regim alimentar special, precizat de către medicul  
curant/medicul de familie în documentele atașate .....
- eu/fiul/fiica mea aparțin/apartine unei religii care restricționează consumul de .....
- altă situație: .....

Atașez acestei declarații următoarele documente doveditoare:

1. ....
2. ....

Data:

Semnătura:

**ANEXA 2 la HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025**

**NORMELE MINIME OBLIGATORII**

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.

8. 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.

**NOTĂ:**

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

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

16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude -  
gogoșar, varză, morcov.

**ANEXA 3 la HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025**

**SPECIFICAȚII TEHNICE** pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

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 hotărâre;

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

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

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și 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) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

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

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

### 3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) 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;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

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 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 instruire privind însușirea noțiunilor 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

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

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 va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Intocmit

**Achizitii Publice**

Consilier

Ghiocel Diana ...



