



## PRIMARIA ORASULUI URICANI

Str. 1 Mai, nr. 6, Uricani – 336100, jud. Hunedoara  
Telefon: 0254511121, 0254511101, fax: 0254511127  
Cod fiscal 4634647, Cont RO52TREZ36824510220XXXXX  
e-mail: [primariauricani@gmail.com](mailto:primariauricani@gmail.com) Web: [www.orasuluricani.ro](http://www.orasuluricani.ro)

Nr. 1579 / 03.03.2025

**APROB,**  
**PRIMAR**  
**Buhăescu Dănuț**

### CAIET DE SARCINI

Pachet alimentar în regim de catering pentru beneficiarii **Programului Național „Masă Sănătoasă” în anul 2025** de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din cadrul **Liceului Tehnologic Retezat Uricani** și din celelalte instituții de învățământ aflate în subordinea acestuia, respectiv: **Școala Gimnazială nr. 2**, **Școala Primară Câmpu lui Neag**, **Grădinița nr. 1**, **Grădinița nr. 2**, Orașul Uricani, județul Hunedoara

Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

#### I. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering — pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolari și elevi, la sediul **Liceului Tehnologic Retezat Uricani** –strada Republicii nr. 16, și la sediile celorlalte instituții de învățământ aflate în subordinea acestuia, respectiv: **Școala Gimnazială nr. 2** - strada Muncii nr. 12, **Școala Primară Câmpu lui Neag – Localitatea Câmpu lui Neag**, **Grădinița nr. 1** – strada Aleea Jiului nr. 9, **Grădinița nr. 2** de pe strada Grădiniței FN oraș Uricani, Județul Hunedoara.

Furnizarea pachetelor se face în conformitate cu:

- **Hotărârea de Guvern nr. 23 din 28.01.2025 privind instituirea Programului Național Masă Sănătoasă în anul 2025**
- **Hotărârea de Guvern nr. 80/20.02.2025** privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-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”**
- **Hotărârii nr. 752/25.02.2025** a Consiliului de Administrație al Liceului Tehnologic Retezat Uricani prin care se urmărește acordarea de pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii înscriși la Liceul Tehnologic Retezat Uricani și în instituțiile de învățământ aflate în subordinea acestuia, respectiv Școala Gimnazială nr. 2, Școala Primară Câmpu lui Neag, Grădinița nr. 1, Grădinița nr. 2, orașul Uricani,
- **Legea nr. 123/2008** — pentru alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

-**Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr.1.563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;

-**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, cu modificările și completările ulterioare,

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 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. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 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 (CF.) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;

- Referatul de necesitate nr. 1418 din 26.02.2025 privind achiziția de servicii de catering pentru școli în cadrul **Programului Național „Masă Sănătoasă” în anul 2025** de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar înscriși la Liceului Tehnologic Retezat Uricani și în instituțiile de învățământ aflate în subordinea acestuia.

Având în vedere faptul că **Liceului Tehnologic Retezat, oraș Uricani** nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele 5 sedii în care-și desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform art. 3 alin. (1), lit. c) din **Hotărârea 23 / 28.01.2025**

## **II. Obiectul achiziției**

Obiectul achiziției îl constituie:

a) pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii înscriși la **Liceului Tehnologic Retezat, oraș Uricani** și la celelalte instituții de învățământ aflate în subordinea acestuia, respectiv: **Școala Gimnazială nr. 2, Școala Primară Câmpu lui Neag, Grădinița nr. 1, Grădinița nr. 2, Orașul Uricani, județul Hunedoara**, precum și

b) transportul și distribuirea zilnică pentru copiii preșcolari și elevii în anul 2025, se va face conform prevederilor **Hotărârii de Guvern nr. 23 din 28.01.2025 privind instituirea Programului Național Masă Sănătoasă în anul 2025**

## **III. Durata contractului de achiziție**

Contractul de achiziție se va derula din 10.03.2025 – 31.12.2025 . În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Liceului Tehnologic Retezat Uricani și a instituțiilor de învățământ aflate în subordinea acestuia.

**PRESTAREA SERVICIULUI DE CATERING ÎN VEDEREA FURNIZĂRII DE  
PACHETE ALIMENTARE PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL  
LICEULUI TEHNOLOGIC RETEZAT URICANI ȘI DIN INSTITUȚIILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT  
AFLATE ÎN SUBORDINEA ACESTUIA**

**A)Caracteristici generale**

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație – **Liceului Tehnologic Retezat Uricani** –strada Republicii nr. 16, și la celelalte instituții de învățământ aflate în subordinea acestuia, respectiv: **Școala Gimnazială nr. 2** - strada Muncii nr. 12, **Școala Primară Câmpu lui Neag, Grădinița nr. 1** – strada Aleea Jiului nr. 9, **Grădinița nr. 2** de pe strada Grădiniței FN, după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de furnizor împreună cu reprezentantul Liceului Tehnologic Retezat Uricani, astfel încât să fie respectate regulile de distanțare socială, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr.1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va furniza 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.

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

a) 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.

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.

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

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului până la ora 09:00 de către conducerea școlii sau împuternicitul acesteia. Menționăm că numărul de elevi poate fluctua în funcție de eventuale transferuri de elevi veniți/plecați sau înscrieri elevi/preșcolari în timpul anului școlar.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile **Hotărârii de Guvern nr. 23 din 28.01.2025 privind instituirea Programului Național Masă Sănătoasă în anul 2025**, este cel comunicat de către conducerea școlii și anume 755, din care:

- Liceul Tehnologic Retezat Uricani: 354 elevi
- Școala Gimnazială nr. 2 : 265 elevi
- Grădinița nr. 1 Uricani : 58 elevi
- Grădinița nr. 2 Uricani : 67 elevi
- Școala Primară Câmpu lui Neag = 11 elevi

Numărul de zile în care vor organiza cursuri școlare sunt:

- în luna martie sunt 21 zile de desfășurare a cursurilor,
- în luna aprilie sunt 16 zile de desfășurare a cursurilor,
- în luna mai sunt 21 zile de desfășurare a cursurilor,
- în luna iunie sunt 13 zile de desfășurare a cursurilor,
- în luna septembrie sunt 17 zile de desfășurare a cursurilor,
- în luna octombrie sunt 18 zile de desfășurare a cursurilor,
- în luna noiembrie sunt 20 zile de desfășurare a cursurilor,
- în luna decembrie sunt 14 zile de desfășurare a cursurilor,

Datorită faptului că procedura se inițiază în cursul lunii martie, numărul de zile pentru această lună se va reduce și va fi de 16 zile în care se va acorda pachet alimentar.

Astfel numărul total de zile în care se vor desfășura cursuri în anul 2025 este de **135 de zile**.

## **IV. Cantitățile maxime zilnice: 755 pachete alimentare/zi de curs**

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate școlară beneficiară va ține evidența cantității de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii cu frecvență regulată.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control componentele documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Unitățile școlare au obligația de a păstra avizele de expediție a fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va solicita de la responsabilul unității de învățământ 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 prestator.

### Cantitățile totale contractate

Pachetele alimentare – maxim de 755 preșcolari și elevi/zi.

### Prețul pe unitate de produs

Limita valorică pentru masa caldă în regim catering pentru preșcolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA. Acesta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul și distribuirea acestora la beneficiarul final.

Pentru pachetele alimentare în regim de catering, limita valorică zilnică nu va depăși 15 lei cu TVA inclus /unitate/zi.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

### **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.

Produsele lactate - unt, brânzeturi, trebuie să respecte prevederile Regulamentului (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; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi conform prevederilor legale, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în Anexa nr. 2 a **HG nr. 23 din 28.01.2025**

### **Siguranța și perisabilitatea microbiologică.**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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

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

### **Condiții de transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu

prevederile legislației în vigoare. **În acest sens furnizorul/subcontractantul trebuie să facă dovada deținerii unui astfel de mijloc de transport.**

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

#### **Metode de testare și control**

Produsele alimentare vor fi distribuite conform prevederilor **Hotărârii de Guvern nr. 23 din 28.01.2025 privind instituirea Programului Național Masă Sănătoasă în anul 2025.**

#### **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";

#### **Distribuția alimentelor**

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.

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documente care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Conform Art. 6 alin(4) din **Hotărârea de Guvern nr. 23 din 28.01.2025** pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor introduce o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii :

- a) materie primă/produse alimentare
- b) prepararea hranei
- c) transport.

## **V.Considerații generale**

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

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

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

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

## **VI.Criteriile de performanță ale contractului**

### Aspecte generale

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 vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului

### Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte acea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- 1)Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.
- 2)Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, așa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul MS nr.1563/2008- actualizat.
- 3)Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- 4)Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar.

Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

*Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului  
Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:*

Nr.	Activitate	Detaliere activități
<b>Etapa 1— Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		
	<b>Definirea calendarului de prestare</b>	Cu cel puțin 5 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare, Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
	<b>Etapa 2 Preluarea comenzii</b>	
1	<b>Primirea și confirmarea comenzii de către părți</b>	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de preșcolari/elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrat în ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu până la ora 09 După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.
		Prestatorul se va asigura că personalul implica în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații. Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non- animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.

<p><b>Ambalarea si pregătirea pentru transport a produselor preparate</b></p>	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, biodegradabile, de unică folosință ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p>Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respecta cerințele de siguranță alimentara.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării si dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p> <p>Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".</p> <p>În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:</p> <p>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";</p>
<p><b>Etapă 3. Livrarea comenzii</b></p>	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic până cel mai târziu la ora 09:00 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ</p>
<p><b>Livrarea Produselor preparate</b></p>	<p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări</p> <p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către prestator cu ocazia următoarei livrări.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Recepția serviciilor prestate</b></p>	<p>Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.</p>
	<p>Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusa recepției periodice.</p>
	<p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate în prezentul caiet de sarcini.</p>
	<p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus. Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.</p>
<p><b>Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b></p>	
<p><b>Recepția comenzilor livrate</b></p>	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe baza de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentanții prestatorului și a beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.</p>

	<p>Documentele care atesta avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie sa fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primirea produselor livrate</p>
	<p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizata transportul/manipularea produselor trebuie sa fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p>

## VII. RECEPȚIA ȘI LIVRAREA

Livrarea se va realiza zilnic, la acele 5 locații, pe baza comenzilor date de unitatea școlară până la ora 09:00.

Recepția se face la livrare, de o comisie de recepție special constituită de către unitatea școlară, în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de:

- aviz de expediție,
- documente de însoțire a mărfii

Precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și, dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Saniar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către prestator.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de către furnizor.

## VIII. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea produselor livrate se va face săptămânal în baza: proceselor verbale de recepție cantitativă și calitativă și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente (facturi fiscale, avize, de însoțire a mărfii, certificare sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

Perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 10 de zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

## IX. PROPUNEREA FINANCIARĂ

În prețul unitar oferit vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport, etc)

Tariful (prețul) unitar pentru furnizare la destinația finală va fi exprimat în lei cu și fără TVA, numai cu două zecimale.

## X. PREȚUL CONTRACTULUI

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Prestatorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți 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 în următoarele situații

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul unităților școlare
- Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație de către ordonatorul secundar de credite.

## XI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Atribuirea contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii se va face conform prevederilor **Hotărârii de Guvern nr. 23 din 28.01.2025 privind instituirea Programului Național Masă Sănătoasă în anul 2025**. Specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii sunt prevăzute în Anexa nr. 3 a **Hotărârii de Guvern nr. 23 din 28.01.2025** Criteriul de atribuire va fi **“cel mai bun raport calitate - pret”**.

Factorii de evaluare folosiți pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate – preț sunt următorii:

1. Prețul ofertei

Punctaj maxim : 80 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat

- Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculează proporțional astfel  $P(n) = \frac{\text{preț minim ofertat}}{\text{Preț } n} \times \text{punctaj maxim alocat}$

2. Numarul variantelor orientative de suport alimentar tip pachet alimentar

Punctaj maxim : 10 puncte

Numărul de variante de pachet alimentar este de minim 5 și maxim 10 puncte. Se vor puncta variantele orientative de sandwich care respecta prevederile caietului de sarcini.

Algoritm de calcul: Sub 3 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisibila din punct de vedere tehnic. Pentru 3 variante prezentate se alocă 5 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata de cele 3 se va acorda un punct pana la numărul maxim de 10 puncte.

3. Distanța dintre punctului de lucru și unitatile de învățământ

Punctaj maxim : 10 puncte

Algoritm de calcul: Distanța se va exprima în kilometri. Punctajul se acordă astfel: a) Pentru distanța minimă se va acordă punctajul maxim alocat

b) Pentru celelalte termene oferite punctajul  $T(n) = (\text{Distanța minimă} / \text{Distanța } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

## DOCUMENTE SOLICITATE

- Autorizarea sanitar-veterinară emisă de Direcția Sanitar-Veterinară – în copie.
- Autorizația sanitar-veterinară emisă de Direcția Sanitar-Veterinară pentru mijlocul de transport cu care va fi transportată hrana- în copie
- Autorizație de funcționare emisă de primăria sub a cărei jurisdicție se află locația de producție a hranei. Se va menționa în autorizație ca locația de producție a hranei este autorizată să desfășoare activități de alimentație publică – în copie.
- Certificat constatator emis de către Oficiul Național al Registrului Comerțului în termen de valabilitate, din care să reiasă domeniul de activitate (cod CAEN) relevant pentru obiectul procedurii – în copie.
- 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,
- Fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. **355/2007** privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.
- Oferta financiară

## ANEXA NR. 3 la Hotărârea de Guvern nr. 23 din 28.01.2025

### 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 principiilor 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 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.

**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 medical specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificare 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)** de 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 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.**

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.

#### **ANEXA NR. 2 la *Hotărârea de Guvern nr. 23 din 28.01.2025***

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 permiși a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. 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.

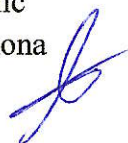
#### NOTĂ:

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;

Administrator Public  
Markus Florina Ramona



Întocmit  
Dobircean Oana Maria

