

CAIET DE SARCINI

Cerințele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate minime și obligatorii.

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2) - Servicii de catering pentru școli.

Având în vedere faptul că unitățile de învățământ din comuna Cața nu dispun în prezent de cantina sau spații amenajate în scopul servirii mesei calde la niciuna din locațiile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform punctului c), alin (1) art. 3 din HG 1.171/30.12.2025

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii pentru servicii sociale și alte servicii specifice în conformitate cu prevederile art. 111 din Legea 98/2016 în baza documentației de atribuire elaborată în conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevii din unitățile de învățământ din comuna Cața, jud. Brașov, în perioada desfășurării activității didactice în anul 2026.

În cadrul prezentei proceduri se vor asigura servicii de catering – furnizare pachete alimentare pentru 376 persoane/zi până la sfârșitul anului 2026, conform prevederilor HG 1.171/30.12.2025

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ din com. Cața, jud. Brașov, în perioada desfășurării activității didactice până la sfârșitul anului 2026, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 1.171/30.12.2025 și Normele metodologice aprobate

Considerații generale:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea pachetului alimentar acordat în baza HG 1.171/30.12.2025 în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 1.171/30.12.2025. **Livrarea pachetului alimentar se va face în perioadele și la toate locațiile indicate, de două ori /zi temporară în perioada mai-iunie 2026, respectiv o dată pe zi (după finalizarea lucrărilor la Școala sat Cața) până cel mai târziu până la ora 10 a fiecărei zile, după cum urmează:**

Luna in care se livreaza pachetele	NR ZILE
Mai	20
Iunie	14
Septembrie	17
Octombrie	17
Noiembrie	21
Decembrie	13
TOTAL	102

Locatiile unde vor fi livrate pachetele:

Nr. crt	Locatie	Nr. elevi
1	Școala sat Cața, adresă Principală, nr. 37 Elevi clasele V-VIII	72
2	Școala sat Cața, adresă Principală, nr. 173 Elevi clasele 0-IV	115
3	Școala si grădiniță sat Beia, adresă Principală, nr. 246 Elevi clasele 0-IV	53
4	Școala sat Drăușeni, adresă Principală, nr. 5 Elevi clasele 0-IV	25
5	Școala sat Drăușeni, adresă Principală, nr. 56 Elevi clasele V-VIII	21
6	Grădiniță sat Cața, adresă Târgului, nr. 99	57
7	Grădiniță sat Paloș, adresă Principală, nr. 203	13
8	Grădiniță sat Drăușeni, adresă Principală, nr. 5	20
Total elevi		376

*****Graficul de livrare și repartizările aferente vor fi actualizate ulterior începerii anului școlar 2026-2027, în funcție de data efectivă a începerii cursurilor, de numărul de elevi înscriși în anul școlar 2026-2027 și de alocările bugetare aprobate.**

ATENȚIE datorită faptului că în lunile mai și iunie 2026, se execută lucrări de modernizare la corpul clădirii de la adresa Str Principală, nr 37, elevii claselor V-VIII țin cursurile după ora 12, astfel numărul de porții (prezența acestora) nu poate fi comunicată la ora 8:30.

Este vorba de un număr de 72 de elevi / porții pentru care Unitatea de învățământ nu poate comunica prezența la ora 8:30. Astfel prezența acestora se va comunica la ora 12, iar livrarea se va efectua la cel târziu ora 13:00

Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic este de **16,50 lei inclusiv TVA**, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică din Normele metodologie de aplicare a HG 1.171/30.12.2025

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda emisa de beneficiar , prin Unitatea de Învățământ Școala Gimnazială Cața și Școala Gimnazială Drăușeni , **pana cel tarziu la ora 8:30 a zilei in curs, respective ora 12:00 (temporar in lunile mai si iunie 2026).**

ATENȚIE datorită faptului că în lunile mai si iunie 2026, se executa lucrări de modernizare la corpul clădirii de la adresa Str Principală, nr 37, elevii claselor V-VIII țin cursurile după ora 12, astfel numărul de porții (prezența acestora) nu poate fi comunicată la ora 8:30.

Livrarea pachetelor alimentare se va face in cadrul duratei contractului de prestari servicii de catering in fiecare zi, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, **fara modificare tarifului (pretului) unitar** pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și toate prevederile HG 1.171/30.12.2025.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

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 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, 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.

3. Specificatii tehnice:

3.1 Generale

-Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering;

-Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in anexa 2 din Normele metodologie de aplicare a HG 1.171/30.12.2025

- **Pachetul alimentar trebuie să conțină un meniu tip sandwich, un fruct și o gustare/ desert.**

Meniul este realizat de nutriționistul/dieteticianul/specialistul în igienă și sănătate publică al firmei și trebuie să respecte normele legale în vigoare.

Meniul trebuie:

- Să respecte normele stabilite de Ministerul Sănătății
- Să fie conform cu reglementările Direcția de Sănătate Publică (DSP)
- Să fie aprobat de conducerea unității de învățământ

-La prepararea pachetului alimentar se vor folosi ingrediente cu respectarea urmatoarele gramaje:

Ingredient	Cantitate obligatorie	
Produse de panificație din făina (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	- maximum 50% din greutatea totală a pachetului
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	80 g	- maximum 25% din greutatea totală a pachetului
Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)	40 g	- maximum 25% din greutatea totală a pachetului
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine. etc. minim 160 grame		
Desert (dulce sau iaurt)		

-Autoritatea contractantă solicită următoarele variante de meniu tip sandvici si fruct:

	VARIANTĂ pachet alimentară	Materie primă	Greutate obligatorie
1	Sandvici cu piept de pui la grătar	Baghetă/chiflă	80 g
		Piept de pui la grătar	60 g
		cașcaval	20 g
		Salată/varză/ ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g
	Desert (dulce sau iaurt)		
2	Sandvici cu pulpe de pui la grătar	Baghetă/chiflă	80 g
		Pulpe de pui la grătar +	60 g
		cașcaval	20 g
		Salată/varză/ ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	banană	160 g
	Desert (dulce sau iaurt)		
3	Sandvici cu șuncă de pui și cașcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Șuncă de pui	50 g
		cașcaval	30 g
		salată, ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	măr	160 g
	Desert (dulce sau iaurt)		
4	Sandvici cu salam uscat și cașcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Salam uscat	50 g
		cașcaval	30 g
		salată, ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Mandarine/clementine	160 g
	Desert		
5	Sandvici cu șuncă de porc și cașcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Șuncă de porc	50 g
		cașcaval	30 g
		salată, ardei/roșii	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g
	Desert (dulce sau iaurt)		

Conținutul pachetului alimentar ce va fi livrat trebuie să fie diferit de la o zi la alta, pe parcursul zilelor unei săptămâni, cu respectarea cerințelor legale.

Având în vedere prevederile art. 34 alin(3- 7) din NORMELE DE IGIENĂ din 25 august 2020 din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor

”(3)În situația în care hrana este livrată în recipiente de unică folosință din materiale reciclabile, precum plastic cod 1, 2, 5, sau compostabile conform standardului EN 13432, unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, trebuie să asigure îndeplinirea condițiilor prevăzute la alin. (1) lit. c), f), i), j), k), l) și m).

(4) În cazul în care masa se asigură în regim de catering, atât firma furnizoare, cât și firma care aprovizionează unitatea pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor trebuie să dețină autorizație pentru

activități de catering și/sau transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare. Firma furnizoare trebuie să respecte următoarele condiții:

a) meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, va fi avizat de medicul acestor unități și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție, precum și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;

b) porțiile vor fi individualizate fie la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabili, de unică folosință, fie la locul de servire, caz în care vor fi transportate în recipiente voluminoși, cu închidere etanșă;

c) efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, și transmiterea rezultatelor anchetei către conducerea unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetul medical al unităților respective și, după caz, organelor de control;

d) meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;

e) gestionarea tuturor recipientelor, vasele și tacâmurilor de unică folosință conform legislației naționale în vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor.

(5) Unitatea de la care este livrată hrana pentru unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, va păstra probe din toate alimentele livrate, în spații frigorifice, timp de 48 de ore.

(6) Transportul produselor alimentare furnizate unităților publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, în sistem catering, de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică autorizate se face numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.

(7) Servirea meselor în unitățile pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor poate fi realizată în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat, cu respectarea normelor de igienă.”

Unitatea de învățământ va comunica furnizorului numărul de pachete alimentare în funcție de numărul de elevi prezenți la curs, precum și eventualele informații referitoare la copii cu diabet, intoleranța la lactoză, gluten sau alte probleme medicale.

NOTA

Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii cele 5 tipuri de pachete alimentare de sandvici, fruct și desert

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasă, ofertantul va face dovada că produsele alimentare vor fi livrate zilnic numai din unități autorizate/inregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Totodată, ofertantul la solicitarea beneficiarului sau a instituțiilor de control abilitate, va face dovada că va folosi materii prime numai din unități autorizate sanitar, sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

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, cercetării și tineretului nr. 2209/2022 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.

Ambalare, etichetare, marcare: Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță a produselor alimentare;

h) declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine: Declarație nutrițională 100 g Valoare energetică Kj/kcal Grăsimi g, din care Acizi grași saturați g Glucide g, din care Zaharuri g Fibre g Proteine g Sare g

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

3.2 Evidenta cantitatilor si plata

- Unitatea de invatamânt va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

-Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

3.4 Siguranța si perisabilitatea microbiologica

-Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

-Data limită de consum al pachetului alimentar transportat de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore.

-Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.

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

-Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

-Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

-Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Se vor permite perioade limitate în afara temperaturii potrivite, în situații de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

-Sandviurile vor fi ambalate individual și etichetat cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

-În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului prin mijloace electronice de comunicare sau prin alte mijloace;

-În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave privind starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 4 ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

3.5 Condiții pentru transport și distribuție

-Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

-Sandviurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

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

3.6 Metode de testare și control

-Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG 1.171/2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

-Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelavării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

3.7 Distribuția alimentelor

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

-Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

3.8 Ambalare, etichetare, marcare

-În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii; Sandvici cu salam uscat pui; etc.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;
- f) data de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:
- i)

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

- j) mențiunile privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- k) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrisiunea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției ”produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

4. Modul de prezentare a ofertei

Oferta va contine 3 sectiuni:

- **documente de calificare;**
- **oferta tehnica;**
- **oferta financiara.**

4.1 Documente de calificare

- declaratie pe propria raspundere privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164, art. 165, art. 167, art. 59-60 din Legea nr. 98/2013;

Persoanele cu functie de decizie la nivelul autoritatii contractante sunt: Primar – Vocilă Liviu Ioan Viceprimar– Kelemen Deines Secretar– Nicoleta Iakab - Croitoriu Referent superior – Barbu Alunita-Eisabeta Consilieri locali – Molnar Zoltan, Noémi Erzsébet Bálint, Ferencz F. Jozsef Robert, Sultan Eusebiu Marin, Dracea Vasile, Csaba Molnar, Vocilă Gheorghe, Avram Nicolae, Tórk Arpad

- Ofertantul va face dovada neincadrarii in situatiile de excludere, prin prezentarea urmatoarelor informatii si documente:

- certificat de atestare fiscala privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor si a contributiilor la bugetul de stat la momentul prezentarii ofertei;

- certificat de atestare fiscala privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor si a contributiilor la bugetul local, atat pentru sediu cat si pentru punctele de lucru valabil la momentul prezentarii ofertei; pentru punctele de lucru se poate depune o declaratie pe propria raspundere;

- cazier judiciar al operatorului economic.

- Certificat constatator emis de ONRC, valabil la momentul depunerii ofertei (ofertantul participant trebuie sa aiba inscris in certificatul constatator al societatii, ca obiect de activitate, servicii de catering)

- copie a autorizatiei sanitare de functionare emisa de DSP sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 1030/2009, valabila la data deschiderii ofertelor;

- copie a emisa de DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare sau echivalent, conform Ordinului MR nr. 976/1998, valabila la data deschiderii ofertelor;

- **Declaratie** privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă;

Neprezentarea unuia sau a mai multor documente conform cerintelor de mai sus sau prezentarea de document care nu se afla in termen de valabilitate duce la respingerea ofertei.

4.2 Oferta tehnica

In cadrul ofertei tehnice, ofertantul are obligatia de a prezenta:

- **Prezentarea programului de lucru** privind prepararea pachetelor alimentare (pentru ca produsele consumate de beneficiarii direcți, elevii să fie cât mai proaspete, **se acceptă doar ofertele care prezintă prepararea pachetelor cu cel mult 5 ore înainte de ora de livrare**)

- **Personal implicat:** Detalierea întregului personal implicat în derularea contractului (ex: coordonator producție/ aprovizionare, facturier/contabilitate, manipulant mărfuri, bucătar, ajutor bucătar, tranșatori, personal curățenie, șofer distribuție/ livrare – fără a se limita la exemplele prezentate),

✓ prezentarea certificatului de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2209/2022 **pentru toate persoanele implicate în procesul de manipulare/preparare/ livrare**

- **Variantele de meniu propuse:** se va preciza exact denumirea produsului și producătorul/ furnizorul utilizat în prepararea pachetului (ex: șuncă de pui denumire/producător, cașcaval denumire/ producător...., salam uscat denumire/producător...),

- **Detalierea traseului și timpului de livrare.** (se va calcula traseul și timpul pornind de la punctul de lucru, se va menționa locul unde se va face prima livrare, apoi a doua..., până la ultimul punct de livrare)

ATENȚIE – livrarea se va efectua in 2 etape

- 1. Un număr maxim de 72 de pachete (numărul se va comunica la ora 12:00 - temporar până la finalizarea lucrărilor de modernizare a corpurilor de Școală, din sat Cața, adresă Principală, nr. 37 pentru elevii claselor V-VIII), livrarea se va efectua la Corpul de Școală nr 173 cel târziu la ora 13:00**

Nr. crt	Locatie	Cantitate / pachete	Timp estimat
1	Școala sat Cața, adresă Principală, nr. 37 – <i>livrate temporar la nr 173</i> Elevi clasele V-VIII	72	4

- 2. Un număr de maxim 302 porții**

Toți ofertanții vor ține cont de un timp de staționare total de 16 minute pentru prima livrare (beneficiarul estimează acest timp ca fiind necesar pentru descărcare pachete, verificare cantitate, semnare documente predare/ primire)

Nr. crt	Locatie	Cantitate / pachete	Timp estimat
2	Școala sat Cața, adresă Principală, nr. 173 Elevi clasele 0-IV	115	6
3	Școala și grădiniță sat Beia, adresă Principală, nr. 246 Elevi clasele 0-IV	53	2
4	Școala și Grădiniță sat Drăușeni, adresă Principală, nr. 5 Elevi clasele 0-IV	25	2
5	Școala sat Drăușeni, adresă Principală, nr. 56 Elevi clasele V-VIII	21	2
6	Grădiniță sat Cața, adresă Târgului, nr. 99	57	4
7	Grădiniță sat Paloș, adresă Principală, nr. 203	13	2
Total		302	16

Pentru ca toți ofertanții să utilizeze aceeași platformă de calcul a distanței și a timpului se va utiliza <https://www.google.ro/maps>

Aceste detalii sunt necesare pentru a evalua dacă ofertantul și-a calculat corect costurile privind distribuția/ livrarea pachetelor alimentare, în detalierea ofertei financiare

4.3 Oferta financiara

- Formular de oferta cu anexa aferenta.

Pretul total oferat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului.

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

- **Ofertantul va detalia propunerea financiara** astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la calcularea prețului, din care să reiasă clar modul de calcul al valorilor pentru cele 3 categorii de costuri (materie primă, preparare, distribuție) precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, **in concordanta cu propunerea tehnica**.

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

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

Pentru ca autoritatea contractanta sa poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții au obligația ca in cadrul propunerii financiare prezentate sa prezinte o calculatie a prețului/pachet alimentar, anexa la formularul de oferta, care va include, defalcat următoarele costuri:

- ✓ **Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv fruct** - pentru costurile cu materia primă se vor anexa după caz fundamentarea prețurilor cu documente justificative (facturi de intrare, prețuri de listă de la furnizori, prețuri de pe site-urile furnizorilor (ex Metro, Selgros, etc) sau orice alte documente din care să reiasă clar fundamentarea valorilor calculate)
- ✓ **Costuri necesare preparării pachetului alimentar + marja de profit** – se vor detalia costurile cu personalul implicat, cheltuieli indirecte : costurile cu utilități, alte costuri + marja de profit
- ✓ **Costuri necesare distributiei (transportul) pachetului alimentar** -se vor detalia costurile cu ambalare (etichete, pungi, etc), costurile cu personalul implicat în distribuire, costurile cu combustibilul, alte cheltuieli indirecte (asigurare auto, rovine, reparații / piese de schimb, alte cheltuieli specific)

!!!! ATENȚIE : În cazul în care prețul oferat este sub 80% din valoarea estimate ofertantul va prezenta din faza de ofertare toate documentele de fundamentare a prețului neobișnuit de scăzut.

5 Factor de evaluare

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate – pret

A. PREȚUL OFERTEI. COMPONENTA FINANCIARA - 30%

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Prețul ofertei" este de 30 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi oferate, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \text{Pret minim oferat} / \text{Pret „n”} \times \text{punctaj maxim alocat}$ (30 puncte), unde P(n) = punctajul ofertei n

Pret „n” = prețul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare, prețul ofertei, se justifica pe fondul importanței încadrării în resursele financiare alocate autorității contractante pentru participarea la proiect.

B. PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMA DIN PREȚUL TOTAL/PACHET ALIMENTAR. Componenta tehnica - 50%

Punctajul maxim total pentru ponderea materie prime din prețul total/pachet alimentar, este de 70 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 70 puncte;

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul PmP(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat (70 puncte)}$, unde:

Pmp(n)-punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MPn-nivelul „n” al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, mai mic decât nivelul minim indicat (de 40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, uramând a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare “procentul ponderii materiei prime” din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime”, se justifica si pentru a asigura un aport nutrițional adecvat si pentru conformarea cu prevederile art. 3a2 din OUG nr.105/2022 , respectiv obligația fiecărui ofertant de a aloca cel puțin 40% din suma disponibila per pachet alimentar, pentru achiziția materiei prime.

C. PROȘPEȚIMEA PRODUSELOR – DISTANȚA RUTIERĂ – componentă tehnică 20%

Această componentă urmărește asigurarea unui consum al produselor cu o proșpețime cât mai bună, prin reducerea timpului de păstrare al produselor în mijloacele de transport frigorifice, prin reducerea duratei parcurgerii distanței de la punctele de preparare la punctele de servire (unitățile de învățământ).

Astfel calitatea produselor crește dacă sunt consumate într-un termen cât mai scurt de la de la finalizarea preparării produselor până la consum.

Totodată componenta urmărește factorul de mediu, asigurând un mediu de transport mai prietenos cu natura, prin reducerea consumurilor de combustibili/ curent necesar autovehiculelor utilizate pentru livrarea produselor.

Se va acorda punctaj pentru distanța rutieră pe care o parcurg produsele astfel:

Se atribuie un număr de puncte maxim pentru distanța cea mai scurtă, pentru restul distanțelor punctajul se calculează proporțional $P_{\text{dist}} = \text{dist minimă} / \text{distanța ofertată} \times 20$ puncte

PUNCTAJ MAXIM TOTAL= 100 puncte

Se realizează clasamentul ofertelor, in ordine descrescătoare a punctajului obținut. Este declarata câștigătoare, oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate-pret”.

**UAT Comuna Cața,
primar Liviu Ioan Vocila**



