

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering in vederea livrării pachetelor alimentare pentru prescolari și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de pe raza comunei Blejesti, județul Teleorman prin Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS) perioada septembrie -decembrie 2026

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 oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară, în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering, **Cod CPV 55524000-9 - Servicii catering pentru școli(Rev. 2)**

Orice oferta prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

II. INFORMATII GENERALE

Scopul Programului Național „Masa Sănătoasă” constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor se propune oferirea unei alimentații sănatoase care să susțină învățarea și să a optat ca suportul alimentar să fie pachet alimentar, în regim catering, în conformitate cu prevederile art. 3 alin. (1) alin. c) din HG 1171/2025.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- **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.
- **HG nr. 1171/2025** privind instituirea Programului Național „Masa sănătoasă”
- **HG nr. 999/2023** pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2026 și a repartizării acestora pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale (deoarece acestea sunt incluse, de drept în PNMS pentru anul 2026)
- **Legea 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar ;
- **Ordinul OMS 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți ;

III. OBIECTUL ACHIZITIEI

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv livrarea de pachete alimentare în regim de catering pentru prescolari și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei BLEJESTI, județul Teleorman, în perioada desfășurării cursurilor școlare de la semnarea contractului până la sfârșitul anului 2026.

Prestatorul se obligă să asigure pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolari și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza localității:

Scoala Gimnazială nr. 1 Blejesti

Gradinita cu PN nr. 1 Blejesti

Gradinita cu PN nr. 2 Blejesti

Gradinita cu PN nr. 3 Baci,

in perioada desfasurarii activitatii didactice, de la data primirii ordinului de livrare a pachetelor alimentare pana la sfarsitul anului 2026, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Hotararea de Guvern 1171/2025 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa"(PSMS)2026.

IV. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achizitie publica se va derula **in anul 2026, in perioada desfasurarii activitatii didactice** de la data semnarii contractului de achizitie de catre ambele parti si a ordinului de livrare a pachetelor alimentare si pana la sfarsitul anului 2026, perioada septembrie-decembrie, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a zilelor declarate prin lege ca zile nelucratoare.

V. CONSIDERAȚII GENERALE:

Dreptul de a primi zilnic pachet alimentar, in regim de catering, il au numai prescolarii/elevii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar 2026-2027 pana la sfarsitul anului 2026. Suportul alimentar nu se acorda in perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Tipul de suport alimentar, precum si modalitatea de distribuire a acestuia prescolarilor si elevilor au fost stabilite la solicitarea directorului unitatii de invatamant cu aprobarea Consiliului de administratie prin adresa nr 6/09.01.2026. si s-a aprobat in Consiliul Local prin HCL NR 31/31.07.2026.

Suportul alimentar de tip pachet alimentar va fi servit in clasa sau intr-un spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor *Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor* emis de Ministerul Sanatatii.

Meniul va fi stabilit saptamanal, prestatorul colaborand in acest sens cu conducerea unitatii de invatamant si va fi afisat la loc vizibil, cu gramajul/portie și cu lista de alergeni prezenti în alimentele furnizate.

Meniul zilnic va fi complet diferit in oricare 2 zile consecutive de prestare. Meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/portie individuală.

Unitatea de invatamant raspunde in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de prescolari si elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei structuri arondate.

Consiliul de administratie al unitatii de invatamant stabileste modalitatea prin care se va face prezenta prescolarilor/elevilor pentru a i se comunica prestatorului, zilnic, numarul de portii care li se vor distribui prescolarilor/elevilor prezenti la cursuri.

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

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului national în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de curatenie. In unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arondate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati ca de exemplu: receptia produselor alimentare efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, evidenta zilnica a livrarii portiilor de masa calda si a pachetelor alimentare, completarea formularelor de raportare periodica.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 1152/2022.

La nivelul Comunei BLEJESTI, coordonarea programului national „Masa sanatoasa” este asigurata de inspectoratul scolar care elaboreaza si transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului national, catre Ministerul Educatiei.

La nivel National, coordonarea programului national este asigurata de catre Ministerul Educatiei, prin directia desemnata in acest sens.

VI. CANTITATI NECESARE

Numarul pachetelor alimentare se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat zilnic prestatorului pana la ora 8:30 de catre o persoana imputernicita in acest scop de catre conducerea scolii.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de pachet alimentar pentru un numar de 387 beneficiari care frecventeaza programul/cursurile unitatii de invatamant Scoala Gimnaziala nr. 1 Blejesti si a structurilor arondate, conform Hotararii nr. 01/09.01.2026 emisa de Consiliul de Administratie al Scolii Gimnaziale nr. 1 Blejesti.

Numarul total de pachete alimentare care fac obiectul contractului: 27.864, astfel:

- pentru anul scolar 2026-2027, lunile septembrie-decembrie, reprezentand 1 pachet alimentar/zi de curs/387 beneficiari pe o perioada de 72 zile defalcate astfel:

- **Scoala Gimnaziala nr.1 Blejesti:** 308 beneficiari = **22.176 pachete alimentare;**
- **Gradinita cu program normal nr. 1 Blejesti:** 40 beneficiari = **2.880 pachete alimentare**
- **Gradinita cu program normal nr. 2 Blejesti:** 18 beneficiari = **1.296 pachete alimentare;**

Gradinita cu program normal nr. 3 Baci: 21 beneficiari = **1.512 pachete alimentare**

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile, respectiv numarul pachetelor alimentare in raport cu numarul beneficiarilor (nivel prescolar, primar si gimnazial) prezenti, fara modificarea tarifului (pretului unitar) pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate, fara a depasi numarul de 387 pachete alimentare/zi pentru anul scolar 2026-2027 lunile septembrie-decembrie

Limita valorica a unui pachet alimentar zilnic va fi de **16,5 lei/beneficiar, inclusiv TVA**, continand prețul materiei prime si al serviciilor de preparare a produselor si cheltuielile de transport pana la beneficiarul final.

Ofertantii au obligatia de a prezenta o Anexa la propunerea tehnica cu o defalcare a costurilor, per portie, sub forma de procent (fara detalii privind pretul) pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima/Produse alimentare;
- b) Prepararea hranei;
- c) Transport.

VII. SPECIFICATII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Ofertantii trebuie sa aiba ca obiect de activitate *servicii de catering* si **să dețină autorizație pentru activități de catering și transport alimente**, conform prevederilor legale în vigoare.

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in Anexa 2 **NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi** din Hotararea de Guvern 1171/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa” si anume:

1. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineța 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.
4. 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.

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servire, daca hrana nu este intr-un interval de 60 de minute de la livrarea, in unitatile de invatamant preuniversitar (Scoala Gimnaziala nr. 1 si structurile arondate), in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant dar sunt prezenti pe platforma de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

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

Suportul alimentar constă într-un **pachet alimentar** propus de autoritatea contractanta având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei si are la baza variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în **NOTA** din Anexa 2 din Hotararea de Guvern 1171/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, respectiv:

„23. sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

24. sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.”

Variantele pachetelor alimentare ce urmeaza a fi achizitionate sunt redade mai jos:

Denumire produs	U.M.	Cantitate maxima estimata
Pachet alimentar compus din: ➤ sandwich sunca pasare,cascaval si legume ➤ sandwich cu piept de pui la gratar cu legume crude (salata varza, rosii si salata verde) ➤ sandwich cu pulpa de pui, cascaval, salata, ardei /rosii) ➤ sandwich cu muschi file, cascaval, salata, ardei/rosii ➤ sandwich de carne slaba de porc si salata de cruditati Pachetul alimentar se va completa obligatoriu cu un fruct intreg (mar, para, banana, portocala, piersica, mandarina/clementina etc) sau un desert (briosa, strudel, tarta, etc) <i>Observatii:</i> 1.Fructele trebuie sa fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori. 2.Sandwich-urile se vor livra diversificat zilnic(un tip de sandwich diferit in fiecare zi)	buc	27.864 pachete alimentare

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi gramajele indicate în Anexa 3 din Hotararea de Guvern 1171/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, respectiv:

Ingrediente/pachet alimentar	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare	40 g	Maxim 25%
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane,para. etc. sau un desert (briosa, strudel, tarta, etc)		1 buc

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar precum si prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

2. Particularitati meniu

Daca la nivelul unitatii de invatamant vor fi inregistrate cereri motivate ale parintilor/reprezentantilor legali/ocrotitorilor legali, formulate in baza prevederilor art. 1 alin(4) din Hotararea de Guvern 1171/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare vor beneficia de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA, tinandu-se cont de documentele justificative ce insotesc cererile prezentate de părinți/reprezentantul legal/ocrotitor legal.

Pentru grupele speciale de beneficiari (prescolari si/sau elevi cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala) se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la caietul de sarcini, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Documentele justificative care însoțesc cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din HG 1171/2025, pot fi următoarele:

- documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente. Declarația model se regasesc anexata la prezentul Caiet de sarcini.

3. Calitatea produselor alimentare

Referitor la calitatea produselor, produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

VIII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

In conformitate cu prevederile Regulamentului (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 (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- cantitatea netă;
- data-limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare;
- o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, 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	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale 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) mențiunile privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) 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 preodusele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”.

IX. DISTRIBUTIE SI TRANSPORT

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, la sediul unitatilor de invatamant BLEJESTI si a structurilor subordonate, pe baza comenzilor date de unitatea de invatamant.

Distributia pachetelor alimentare se face de prestator pe baza comenzii primite in scris in ziua anterioara de la Scoala Gimnaziala BLEJESTI , o data pe zi, in urmatoarele locatii:

la Scoala Gimnaziala BLEJESTI , o data pe zi, in urmatoarele locuri.

Nr. crt.	Scoala/Gradinita	Adresa	Nr. beneficiari	Interval livrare suport alimentar
			Septembrie- decembrie 2026	
1.	Scoala Gimnaziala BLEJESTI	Str.Pitesti nr.175, sat BLEJESTI	308	Zilnic între orele 9.50 - 10.00
2.	Gradinita cu program normal nr. 1 BLEJESTI	Str.Gradinitei, nr.3, sat BLEJESTI	40	Zilnic între orele 9.50 - 10.00
3.	Gradinita cu program normal nr. 3 BLEJESTI	Str.Stangulesti, nr.23, sat BLEJESTI	18	Zilnic între orele 9.50 - 10.00
4.	Gradinita cu program normal nr. 3 BACIU	Str.Pitesti nr.167, sat BACIU	21	Zilnic între orele 9.50 - 10.00

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre locatiile mentionate mai sus, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Pachetul alimentar trebuie să fie ambalat etanș fiecare în parte, iar apoi ambalate/asezate 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.

La livrare, pachetele alimentare vor fi însoțite de:

- Certificat de calitate,
- Certificat de garantie,
- Documente care sa ateste originea produselor alimentare furnizate
- Declaratia de conformitate
- Avizul de însoțire a marfii

Vor fi respinse pachetele alimentare care nu sunt însoțite de documentele menționate mai sus, au ambalajul deteriorat, precum și produsele alimentare care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, incarcarea, descarcarea, manipularea echipamentelor/dotarilor, cat si livrarea sunt asigurate de prestator.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia pachetelor alimentare sunt obligate sa dețina 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, 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. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare la locul de livrare al beneficiarului cu personal propriu, avizat medical cu controlul medical periodic efectuat la zi și dotat cu echipament de protecție adecvat, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena sanitar-veterinară.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

X. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

-Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 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 igienă și siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de unitatea de învățământ.

-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 improprietate 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. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire

-Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

-În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;

-În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, contractantul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 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.

XI. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 1171/2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Furnizorul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 72 de ore de la data prelevării 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.

XII. EVIDENȚA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Unitatea de învățământ beneficiară a PNMS 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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz. Unitatea de invatamant are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a pachetelor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

XIII. RECEPTIA

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

Zilnic, prestatorul are obligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de o proba gratuita a produselor alimentare respective. Unitatea de invatamant in care se desfasoara Programul national are obligatia de a pastra probe din alimentele servite prescolarilor si elevilor timp de 48 de ore in frigiderul unitatii, conform normelor sanitare impuse de legislatia in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Receptia se va face la livrare de catre unitatea scolara, in prezenta prestatorului si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti.

Controlul produselor alimentare se va face aleator, vizual si, daca situatia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre prestator.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor alimentare se constata ca prestatorul, din culpa sa, nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2(doua) ore de la primirea notificarii.

In cazul in care se constata abateri grave de la cerintele prezentului caiet de sarcini, autoritatea contractanta are dreptul de a solicita inlocuirea intregului lot de produse livrate. Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre prestator.

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

XIV. FACTURAREA SERVICIILOR

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza urmatoarelor documente:

- procesele verbale de receptie;
- comenzile transmise de unitatea de invatamant beneficiara

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, prestatorul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente(facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele(frecventa, cantitatea, locul de desfasurare, etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a prestatorului cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire aplicat ofertelor: **cel mai bun raport calitate-pret.**

Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	40% Punctaj maxim factor: 40 puncte
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: Pentru cel mai mic pret ofertat se acorda punctaj maxim, respectiv 40 puncte; Pentru celelalte preturi ofertate Pn se calculeaza proportional astfel: $Pn = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ NOTE: 1.Pretul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 16,50 lei inclusiv TVA/pachet alimentar, respectiv 14,86 lei fara TVA/suport alimentar ce include pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz. 2.Pretul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 14 lei inclusiv TVA /pachet alimentar. Ofertele care au pretul mai mare de 16,50 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar sau sub 14 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse. 3.Pretul ofertat ramane ferm pe toata perioada derularii contractului.		
Ponderea produselor de carne si cașcaval pentru pachetul alimentar Pgp	Componenta tehnica	20% Punctaj maxim factor: 20 puncte
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai mare nivel al greutateii produselor din carne si cașcaval pentru <i>pachetul alimentar</i> , se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 20 puncte Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preț total/portie Pmp(n) se calculează astfel: $Pgp(n) = (GPn/GPmaxim) \times \text{punctaj maxim alocat}$, unde: GPn - greutatea produselor din carne si cașcaval "n" ofertată din preț total/portie; GPmaxim - greutatea produselor din carne si cașcaval "maxim" ofertată din preț total/portie; NOTE: 1. Greutatea produselor carne si cașcaval ofertate se va exprima in grame 2. Pentru pachetul alimentar, greutatea minima a produselor din carne si cașcaval /porție este de 40 grame. 3. Pentru o greutate a produselor din carne si cașcaval/portie egala cu nivelul minim indicat la Nota 2 nu se acorda punctaj. Pentru o greutate a produselor din carne si cașcaval/portie mai mic decât nivelul minim indicat de 40 grame pentru pachetul alimentar, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.		
Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar Pmp	Componenta tehnica	40% Punctaj maxim factor: 40 puncte
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie Pmp(n) se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MPn/MPmaxim) \times \text{punctaj maxim alocat}$, unde: MPn – nivelul „n” al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar; MPmaxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar; NOTE: 1. Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa. 2. Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar va fi exprimata in procent cu maxim doua zecimale.		

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

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: "**Ptotal = Pn +Pgp+ Pmp**", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorul de evaluare financiar, in ordinea descrescatoare a ponderilor acestuia. In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite ofertantilor sa prezinte noi propuneri financiare si oferta declarata castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum si algoritmul de calcul au fost definiti clar in documentatia de atribuire a contractului de achizitie publica si au legatura concreta cu specificul contractului.

Punctaj maxim total: Pn +Pgp+ Pmp = 100

Note:

- Nu se admit produsele cu termen de valabilitate depasit.
- Nu se admit produsele care au ambalaje deteriorate sau care nu au inscriptionat termenul de valabilitate.
- Nu se admit produse care nu respecta standardele de calitate si care nu sunt avizate de Ministerul Sanatatii.

Intocmit,

Consilier achizitii,

BOBE IONELA ALINA

