

COMUNA COSĂMBEȘTI

JUDEȚUL IALOMIȚA

Nr. 1019 / 29.03.2024

Aprobat,

Primar

POPESCU BOGDAN,

(numele, funcția și semnătura)

L.S.



## CAIET DE SARCINI

### PRESTĂRI SERVICII

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

#### 1. INFORMAȚII GENERALE

**1.1 Informații despre autoritate contractantă:** COMUNA COSĂMBEȘTI, Sat Cosâmbești, șos. Slobozia-Țândărei, nr. 164, comuna Cosâmbești, județul Ialomița, cod postal 927090, Telefon: 0243.218.507, Persoană de contact: POPESCU BOGDAN

Cosâmbești este o comună în județul Ialomița, Muntenia, România, formată din satele Cosâmbești (reședința) și Gimbășani. Este traversată de șoseaua județeană DJ201, care o leagă spre nord-est de Mărculești, Săveni și Țândărei (unde se termină în DN2A), și spre vest de Slobozia, Ciulnița, Albești, Axintele și Coșereni (unde se termină în DN2). Comuna Cosâmbești este situată în partea central-estică a județului Ialomița, pe dreapta văii râului Ialomița, de-a lungul drumului județean DJ 201, la kilometrul 124 față de București și 149 față de Constanța. Comuna are ca vecini: la vest - municipiul Slobozia, reședința județului Ialomița, la est - comuna Marculești, la nord - râul Ialomița, respectiv comuna Bucu și la sud - comuna Perișoru, județul Călărași. Distanțele față de orașele și municipiile din județul Ialomița sunt: 6 km față de Slobozia, 24 km față de Țândărei, 60 km față de Urziceni și 43 km față de Fetești. Principale activități economice sunt: agricultură, industrie, comerț, servicii.

Obiectivele turistice ale comunei sunt: Castelul Bolomey (1893) - monument istoric, Biserica Creștin-Ortodoxă "Sf. Nicolae" (1864) - monument istoric.

Evenimente locale: Hramul Bisericii "Sf. Nicolae" - anual pe data de 6 decembrie.

## 2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACHIZIȚIEI

### 2.1 Descriere context:

Se vor achiziționa servicii de catering pentru 122 de elevi/preșcolari din structura Școlii Gimnaziale Cosâmbești, astfel: 32 de preșcolari și 90 de școlari.

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar s-a instituit **Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS)**, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, iar prin H.G. nr. 177 din 28 februarie 2024, comuna Cosâmbești a primit finanțare în cadrul acestui program.

Scopul PNMS 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 preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare. PNMS se adresează preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută la alin. (1) cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic are obligația de a asigura zilnic, pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Cosâmbești, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea **Programului Național "Masă sănătoasă"**.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut la art. 2 din H.G. nr. 24/2024 îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Dreptul de a primi suportul alimentar prevăzut la art. 2 în H.G. nr. 24/2024, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au și elevii/preșcolarii care participă la activități

didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului, precum și elevii/preșcolarii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățare prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educației nr. 3694/2024 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor de învățământ.

Prin elev/preșcolar prezent la cursuri se înțelege elevul/preșcolarul care a participat la cel puțin o oră de curs/zi în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educației, nr. 3.694/2024.

Elevii și preșcolarii prevăzuți la art. 2 alin. (3) din H.G. nr. 24/2024 primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezenți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

## **2.2 Descriere necesitate și oportunitate:**

În conformitate cu H.G. nr. 177 din 28 februarie 2024, Comuna Cosâmbești a primit finanțare în cadrul *Programului Național "Masă sănătoasă"* (PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Cosâmbești, în structura sa, nu dispune în prezent de cantină, s-a optat pentru masa caldă, conform art. 3 alin. (1) lit. b) din H.G. nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea **Programului Național "Masă sănătoasă"**, astfel:

- masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. 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.

Obiectul achiziției îl constituie *Servicii de catering pentru Programul național „Masă sănătoasă”*, prin distribuirea la nivelul unității școlare, Școala Gimnazială Cosâmbești, a unei mese calde, în regim de catering, tuturor elevilor de nivel preșcolar, primar și gimnazial. Se vor achiziționa servicii de catering pentru 122 de elevi/preșcolari din structura Școlii Gimnaziale Cosâmbești, astfel: 32 de preșcolari și 90 de școlari.

Conform structurii numărului de elevi, situația este următoarea:

- Total 122 de elevi/preșcolari:
  - o 57 ciclul primar;
  - o 33 ciclul gimnazial (din care 8 clasa a VIII-a);
  - o 32 de preșcolari (18 preșcolari la Grădinița cu Program Normal Cosâmbești și 14 preșcolari la Grădinița cu Program Normal Gimbașani)

Conform structurii anului școlar, pentru anul 2024, în perioada 15 aprilie – 31 decembrie situația este următoarea:

- Total 121 zile (116 zile clasa a VIII-a):
  - o Aprilie 2024 – 15 zile
  - o Mai 2024 – 18 zile
  - o Iunie 2024 - 15 zile (10 zile pentru clasa a VIII-a)
  - o Septembrie 2024 -14 zile
  - o Octombrie 2024 – 19 zile
  - o Noiembrie 2024 - 20 zile
  - o Decembrie 2024 - 15 zile

Caracteristici	Cantități
Preț porție (lei cu TVA)	15
Număr elevi / preșcolari	122 (din care 8 clasa a VIII-a)
Număr zile activitate didactică	121 (116 pentru clasa a VIII-a)
Număr de porții total	14722 (13794 + 928 clasa a VIII-a)
Total valoare servicii prestate	220.830 lei TVA Inclus

Valoarea estimată a achiziției de servicii este de **271.000,00 lei TVA inclus**, conform HG 177/2024, pentru 122 de elevi/preșcolari în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

Valoarea estimată este aferentă întregului an calendaristic 2024, iar achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare. Plata se va face pentru livrările efectuate.

Având în vedere faptul că în alcătuirea valorii estimate nu se cunosc categoriile de TVA ce compun prețul, această valoare este cu TVA inclus (TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii și transport ce fac obiectul alcătuirii prețului, este diferit, proporția acestuia putând avea valori diferite de la caz la caz). Valoarea estimată conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare etc. Ofertantii vor avea obligația să introducă o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii: a) materie primă, minim 40%; b) prepararea hranei; c) transport.

Valoarea estimată, conform HG 177/2024 a fost calculată pentru anul 2024, începând de la data de 28.02.2024, data adoptării acesteia.

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

**3.1.1 Denumirea contractului:** PRESTĂRI Servicii de catering pentru **Programul național „Masă sănătoasă”**

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

**3.1.3 Tip contract:** Prestări servicii, anexa 2

**3.1.4 Sursa de finanțare:** Programul Național „Masă sănătoasă”

Finanțarea **Programului național „Masă sănătoasă”** se asigură de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, sectoarelor și municipiului București.

#### **3.1.5 Date de intrare:**

Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:

- Furnizarea unui suport alimentar (porție masa caldă), în regim catering, zilnic pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 pentru 122 de elevi/preșcolari din structura Școlii Gimnaziale Cosâmbești, astfel: 32 de preșcolari și 90 de școlari.

Tip contract: contract de servicii de catering, cu executare succesivă, pe bază de comandă emisă de beneficiar.

Unitate de măsură: porție masa caldă, configurată, conform prevederilor caietului de sarcini.

Număr mediu de porții: 122 porții pe zi / în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.

Regim de livrare: zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilelor nelucrătoare, sau în care, conform ordinelor ME sau alte acte normative, nu se desfășoară activități școlare).

Tipul suportului alimentar: porție masa caldă, în regim catering, conform prevederilor caietului de sarcini.

Grupul țintă (consumatori): copii din ciclul preșcolar, primar și gimnazial

- ciclul preșcolar – 32
- ciclul primar – 57 copii
- ciclul gimnazial – 33 (8 copii clasa a VIII-a)

### **3.1.6 Amplasament:**

Se va asigura suport alimentar (masa caldă) pentru elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Cosâmbești: Școala Gimnazială Cosâmbești/ Școala Gimnazială Cosâmbești/Grădinița cu Program Normal Cosâmbești/ Grădinița cu Program Normal Gimbașani. Școala Gimnazială Cosâmbești se află în comuna Cosâmbești, sat Cosâmbești, Șoseaua Slobozia-Țândărei, nr. 149, județ Ialomița, CP 927090.

Școala Primară Gimbașani se află în comuna Cosâmbești, sat Gimbașani, Șoseaua Slobozia-Țândărei, nr. 129, județ Ialomița, CP 927091.

Grădinița cu Program Normal Cosâmbești se află în comuna Cosâmbești, sat Cosâmbești, județ Ialomița, CP 927090.

Grădinița cu Program Normal Gimbașani se află în comuna Cosâmbești, sat Gimbașani, Șoseaua Slobozia-Țândărei, județ Ialomița, CP 927091.

**3.1.7 Durata:** 9 luni (aprilie – decembrie 2024), cu incepere de la data semnării sale de către parti până la sfârșitul perioadei desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

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

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

### **3.2.1 Aspecte generale**

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

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering, respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor și vor avea drept referință, datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și în standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul servicii de catering ce fac obiectul contractului.

### **3.2.2 Criterii de performanță**

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

a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară, astfel încât produsele să poată fi consumate în condiții normale.

b) 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.

c) Procesul de preparare, transport și livrare se vor derula cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.

d) Produsele preparate și livrate vor respecta cerințele calitative și cantitative din comenzile efectuate de către Beneficiar

e) Activitățile de livrare, la destinațiile finale, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

### **3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:**

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

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

#### 3.3.1. Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile le vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
<b>Etapa 1 – Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		
1	<b>Definirea calendarului de prestare</b>	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care se vor indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului.  După primirea și analizarea 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 beneficiari (școlari, preșcolari) prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă. Comanda privind numărul de porții ce trebuie livrat în ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu până la ora 08:30.  După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii, prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a produselor din meniul confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute la nivelul caietului de sarcini și a legislației în vigoare.



2	<p><b>Prepararea produselor comandate</b></p>	<p>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 va prezenta Beneficiarului, la simpla cerere a acestuia, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.</p> <p>Prestatorul se va asigura că prepararea produselor se va efectua 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>
3	<p><b>Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate</b></p>	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale (caserole) biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p>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 respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<b>Etapă 3. Livrarea comenzii</b>		
1	<p><b>Livrarea produselor preparate</b></p>	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic până cel mai târziu la ora stabilită a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ.</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 pentru livrarea produselor va respecta cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare vom 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 reprezentantul nostru cu ocazia următoarei livrări.</p> <p>Prestatorul se va asigura că distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 3800/2023, 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.</p> <p>Prestatorul se va asigura că fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul furnizorului care distribuie mancarea caldă la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.</p>
--	---

		<p>Prestatorul a asigura ambalaje 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 individuale să fie preluate cu ocazia următoarei livrări.</p>
<b>Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b>		
<b>1</b>	<b>Recepția comenzilor livrate</b>	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către reprezentanții societății noastre. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentanții prestatorului și ai 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 atestă avizarea mijlocului de transport utilizat se vor prezenta reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor vor fi prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, reprezentantul beneficiarului urmând a anexa copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p>
<b>6</b>	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	<p>Serviciile se vor recepționa periodic, de regulă lunar sau cu o altă ritmicitate convenită de părți.</p>

		<p>Lunar, Autoritatea Contractantă va realiza centralizarea porțiilor livrate în funcție de numărul de copii școlarizați din luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator. 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 supusă 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 porții livrate în perioada de referință, cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate în caietul de sarcini.</p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza procesului verbal de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>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>
--	--	---

Toate activitățile ce se vor presta în cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, atât prestatorul, cât și reprezentanți Beneficiarului vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în caietul de sarcini.

### 3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering (meniuri) – Variante de meniu

Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract, se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr. crt.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
1	Cerințe privind conținutul porției/ meniului	<p>Masa caldă se va structura în conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 1563/2008-actualizat.</p> <p>Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ciorbă de legume;</li><li>2. supă de pui cu legume;</li><li>3. ciorbă de vâcuță cu legume;</li><li>4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;</li><li>5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;</li><li>6. pilaf cu legume și ficăței de pui;</li><li>7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;</li><li>8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;</li><li>9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;</li><li>10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;</li><li>11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;</li><li>12. sufleu de broccoli cu brânză;</li><li>13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;</li><li>14. tocană de legume cu orez brun;</li><li>15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;</li></ol>

		<p><b>16.</b> omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;</p> <p><b>17.</b> sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;</p> <p><b>18.</b> dovlecel umplut cu brânză la cuptor;</p> <p><b>19.</b> ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;</p> <p><b>20.</b> macaroane cu brânză;</p> <p><b>21.</b> cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;</p> <p><b>22.</b> quinoa cu legume;</p> <p><b>23.</b> sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;</p> <p><b>24.</b> sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.</p>
		<p>Se vor propune variante de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini și în legislația aplicată;</p> <p>Ofertantul va indica în oferta tehnică 5 tipuri de meniu diferite, practic un meniu săptămânal (fișă tehnică). În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale restricții medicale sau religioase, afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;</p> <p>La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori: realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază, (proteine, lipide, glucide, etc.); anotimpul în care se distribuie meniurile; varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară; fiecare meniu ofertat</p>

		<p>va cuprinde carne pui, carne de vită sau carne slabă de porc.</p> <p>Fiecare meniu ofertat va indica și enumera ingredientele , va menționa gramajele (brut și net) utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)</p> <p>De asemenea, în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta. Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa I privind alimentele nerecomandate preșcolărilor și școlărilor.</p> <p>În pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi se va ține cont de <u>normele minime obligatorii</u> din Anexa 2 la HG 24/2024.</p>
2	<p><b>Cerințe privind selecția produselor alimentare ce compun meniul</b></p>	<p>La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.</p> <p>Produsele ce compun meniul nu vor conține <u>în exces</u> ulei/grăsimi, condimente sau săruri.</p> <p>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 preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din</p>

		<p>care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.</p> <p>Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.</p> <p>Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.</p> <p>Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.</p> <p>Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.</p> <p>Se va îmbogăți rația în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.</p> <p>Nu se vor folosi creme cu ouă și frișcă, maioneze, indiferent de anotimp, nici ouă fierte, nesectionate după fierbere.</p> <p>Mâncarea livrată va fi 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.</p> <p>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.</p>
--	--	---



3	<p align="center"><b>Cerințe privind aportul caloric al meniului</b></p>	<p>Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008.</p> <p>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.</p> <table border="1" data-bbox="735 728 1348 1176"> <tr> <td>Declarație nutrițională</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Valoare energetică kj/kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasimi g, din care</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acizi grași saturați g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucide g, din care</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zaharuri g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteine g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sare g</td> <td></td> </tr> </table>	Declarație nutrițională	100 g	Valoare energetică kj/kcal		Grasimi g, din care		Acizi grași saturați g		Glucide g, din care		Zaharuri g		Proteine g		Sare g	
Declarație nutrițională	100 g																	
Valoare energetică kj/kcal																		
Grasimi g, din care																		
Acizi grași saturați g																		
Glucide g, din care																		
Zaharuri g																		
Proteine g																		
Sare g																		
5	<p align="center"><b>Cerințe privind ambalarea și produse accesorii</b></p>	<p>Meniurile vor fi ambalate individual, în caserole termoizolante, biodegradabile.</p> <p>Pentru fiecare meniu se va livra un tacâm de unică folosință, sub formă de set ambalat individual, configurat corespunzător meniului livrat.</p> <p>Produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Denumirea produsului</li> <li>b) Lista ingredientelor</li> <li>c) Substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe</li> <li>d) Cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente</li> <li>e) Cantitatea netă</li> </ol>																

		<p>f) Data limită de consum sub forma „, Expiră la data de ...”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului</p> <p>g) Condiții de depozitare</p> <p>h) O declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine</p> <p>i) Mențiune privind lotul- în cazul în care data-limita de consum se înscrie sub formă zi/lună/an, nu este necesară înscrierea lotului</p> <p>j) Având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare – PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT-</p>
--	--	---

Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract este următorul:

Numărul de beneficiari	Număr de luni	Număr de zile	Număr de porții
Maxim 122 copii (8 clasa a VIII-a)	Maxim 7	Maxim 121 (116 pentru clasa a VIII-a)	Max. 14722 (13794 + 928 clasa a VIII-a)

Numărul efectiv de porții ce se vor comanda poate varia în funcție de numărul de copii care vor fi înscriși pe perioada ciclurilor de învățământ, livrarea zilnică facându-se pentru numărul de elevi efectiv prezenți la activitățile didactice. Prestarea serviciilor începe în următoarea zi cu activității didactice de după semnarea contractului.

Volumul viitorului contract de Servicii de catering pentru **Programul național „Masă sănătoasă”** poate varia în funcție de numărul efectiv de porții de mâncare caldă ce se vor comanda pe parcursul derulării contractului.

#### **4. BENEFICII ȘI OBIECTIVE**

##### **4.1. Beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă**

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

##### **4.2. Obiectivul general la care contribuie realizarea investiției**

Obiectivul general la care contribuie realizarea investiției este: asigurarea unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice, în fiecare zi de activitate didactică, în cadrul *Programului Național "Masă sănătoasă"* .

##### **4.3 Obiective specifice**

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Scopul PNMS 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 preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Pentru promovarea principiilor unei alimentații sănătoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, PNMS este însoțit de măsuri educative extracurriculare și extrașcolare, desfășurate independent sau integrat în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor "Școala altfel" și "Săptămâna verde".

#### **5. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME SOLICITATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

##### **5.1. Descrierea serviciilor de catering**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii/preșcolarii din structura Școlii Gimnaziale Cosâmbesti, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare, a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și a Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei

alimentelor nerecomandate preșcolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocăției zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de 15 lei cu TVA inclus. Sumele oferite vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

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 materia primă.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele 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.

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

### **5.2.1 Resursele umane**

În scopul îndeplinirii viitorului contract, prestatorul va asigura resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Toate activitățile ce se vor presta în cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislației și a reglementărilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare va respecta, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și va deține avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul va intenționa să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în tabelul de mai sus, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi propuse a fi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. În acest sens, la cererea Beneficiarului, prestatorul va transmite toate documentele care confirmă îndeplinirea acestor cerințe de personalul nou propus, nu mai târziu de momentul următoarei livrări.

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrana (numărul de porții zilnice / săptămânale la ora solicitată), conform contractului, astfel:

- Personalul repartizat pentru pregătirea, prepararea și livrarea hranei – Se vor analiza informațiile ce descriu personalul de specialitate de care dispune;
- Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

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

- Lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului.
- Pentru personalul repartizat: certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent / dovada absolvirii (adeverinșă, fișă de aptitudini etc)

### 5.2.3 Resursele materiale

În scopul îndeplinirii viitorului contract, prestatorul va asigura resursele materiale necesare și suficiente pentru îndeplinirea corespunzătoare a activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrana (numărul de porții zilnice / săptămânale la ora solicitată), conform contractului, astfel:

- Instalații, utilaje și echipamente tehnice deținute pentru îndeplinirea contractului – Se va prezenta Listă cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice

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

- Listă cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice.

Această listă poate cuprinde:

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

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

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

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

### 5.2.4. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

*Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:*

Cerința 1 - Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească o formă de

înregistrare, iar în domeniul de activitate al acestora să se regăsească corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, în conformitate cu cerințele legale din țara în care este stabilit operatorul economic, conform art. 173 alin. (1) din Legea nr.98/2016.

Cerinta 2- Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară pentru siguranța alimentelor a producătorului ce va livra masa caldă, a unităților din care se livrează masa caldă.

Cerinta 3 - Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească deținerea de mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Modalitatea de îndeplinire: se va completa o declarație de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire cu informațiile aferente situației lor.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea declarației vor fi prezentate odată cu oferta.

Se vor prezenta următoarele documente justificative:

- Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului în raza căruia este situat sediul ofertantului, din care să rezulte cel puțin informațiile legate de structura acționarilor, reprezentanților legali; obiectul de activitate al respectivului operator economic. Informațiile cuprinse în acest document vor fi reale/actuale la data prezentării acestuia.
- Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare pentru producerea, procesarea, depozitarea și transportul și/sau distribuția produselor de origine animală în temeiul Ordinului 57/2010;
- Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare;

Nota:

a) Ofertantul trebuie să fie legal constituit, să nu se afle în nicio situație de anulare a constituirii, să aibă dreptul de a desfășura activitatea aferentă obiectului contractului, iar activitatea să-i fie autorizată de autoritățile competente.

b) Persoanele juridice străine vor prezenta documente edificatoare care să dovedească o formă de înregistrare ca persoană juridică / fizică sau de atestare ori apartenență din punct de vedere profesional, în conformitate cu prevederile legale din țara în care ofertantul este rezident (traduse în limba română).

## **6. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)**

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor porțiilor de masă caldă, conform indicațiilor de la cap. 3.1. din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului. Modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip adaptare la context practic și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale pretului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale.

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comandă emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin în o zi în prealabil.

## **7. CADRUL LEGAL**

a) Legea privind achizițiile nr 98/2016

b) Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestărilor nr 101/2016;

c) [www.anap.gov.ro](http://www.anap.gov.ro)

d) H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului- cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;

e) O.U.G. nr.58/2016 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra domeniului achizițiilor publice;

f) Instrucțiunile Președintelui ANAP;

g) O.U.G. 107/2017 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact în domeniul achizițiilor publice;

h) Codul Fiscal actualizat

i) HG 24/2024 privind instituirea *Programului național "Masă sănătoasă"*



k) HG 177 din 28 februarie 2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-

## **8. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII**

### **8 .1. Gestionarea relatiei dintre Prestator și Beneficiar**

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

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanenta cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidenta tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanenta si evaluarea periodidica a gradului de indeplinire a obiectivelor Contractului.

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 confirmarea 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 elevi, de orar, de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.

Principiile care trebuie respectate in pregatirea meseli pentru prescolari si elevi, conform prevederilor legale, precum si posibile variante de meniu sunt prevazute in anexa nr. 1 la caietul de sarcini.

Prestatorul este responsabil pentru executia la timp a tuturor activitatilor prevazute si pentru obtinerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, cat si pentru intreaga coordonare a activitatilor care fac obiectul contractului.

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

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

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de portii de mancare caldă, in functie de situatia numarului de copil scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la prestator.

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

i. sa conduca la intarzierea prestarii serviciilor, generand nerespectarea termenului de prestare din Contract,

ii. sa conduca la modificarea Graficului de prestare al activitaailor acceptat

iii. sa afecteze scopul si sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanta ale contractului

iv. sa afecteze activitatea Beneficiarului sau a altor factori interesati identificati in legatura cu serviciile incluse in Caietul de Sarcini.

*Toate comunicările (notificările) emise de partile contractului vor fi transmise in scris, prin email sau fax. In cazuri urgente, comunicarea intre parti se poate derula i pe cale verbala {comunicare directa sa telefonica) cu conditia confirmarii elementelor principale ale comunicării, in forma scrisa, cel tarziu in ziua imediat urmatoare celei in care a avut loc comunicarea verbala.*

## **8. ABORDARE, METODOLOGIE ÎN CADRUL CONTRACTULUI**

### **8.1 Măsurilor de protecție a mediului pentru serviciile de catering, conform Ordinului nr.**

**1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018**

În conformitate cu Ordinului nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018, prestatorul isi asuma respectarea măsurilor de protecție a mediului pentru serviciile de catering, astfel:

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

Obiectul achiziției îl reprezintă achiziționarea de servicii de catering prestate în mod ecologic prin utilizarea de alimente în cazul cărora un procent de produse provine din surse ecologice.

Serviciile de restaurant și catering sunt definite în cap. IV art. 6 alin. (1) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 282/2011 al Consiliului din 15 martie 2011 de stabilire a măsurilor de punere în aplicare a Directivei 2006/112/CE privind sistemul comun al taxei pe valoarea adăugată, conform căruia: "Serviciile de restaurant și de catering reprezintă servicii care constau în furnizarea de produse alimentare și/sau de băutură, preparate sau nepreparate, pentru consumul uman, însoțită de servicii conexe suficiente care să permită consumul imediat al

acestora. Furnizarea de produse alimentare și/sau de băutură este numai unul dintre elementele unui întreg în care predomină serviciile. Serviciile de restaurant constau în prestarea unor astfel de servicii în spațiile prestatorului, iar serviciile de catering constau în prestarea unor astfel de servicii în afara localurilor prestatorului", precum și în Ordinul președintelui Institutului Național de Statistică nr. 337/2007 privind actualizarea Clasificării activităților din economia națională - CAEN, conform căruia "Activitățile de alimentație tip catering pentru evenimente - includ asigurarea serviciilor de alimentație bazate pe aranjamente contractuale cu clientul, în locația specificată de acesta în vederea organizării unui eveniment".

## 2) Specificații tehnice privind protecția mediului

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

Una din grupele de produse lactate/carne/legume/fructe care va fi utilizată în cadrul serviciilor de catering, trebuie să provină din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de îndeplinire: operatorii economici care prezintă un certificat de etichetă ecologică de tip I pentru restaurante îndeplinesc cerința dacă specifică în cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa de produse definită în cadrul cerinței, utilizate în prestarea serviciului de catering. Alternativ, operatorii economici trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate în cadrul serviciului de catering poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

### **Cerința 2 - materiale de ambalare**

**Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.**

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

### **Cerința 3 - reducerea generării de deșeuri provenite din ambalaje**

Pentru a reduce generarea de deșeuri, alimentele vor fi servite folosind tacâmuri, veselă și alte echipamente de catering din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice modalitatea de îndeplinire a cerinței.

## 9. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică se va elabora astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini și să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu respectivele cerințe.

Ofertantul are obligația de a elabora și prezenta propunerea tehnică astfel încât să respecte specificațiile precizate în caietul de sarcini, ce face parte integrantă din documentația de atribuire. Oferta tehnică poate conține orice informații pe care ofertantul le consideră necesare pentru fundamentarea ofertei sale. Ofertele care nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire și în caietul de sarcini (cerințe minime obligatorii impuse) vor fi considerate neconforme și vor fi respinse. În cazul în care oferta tehnică nu reflectă asumarea de către Ofertant a tuturor cerințelor/obligațiilor prevăzute în documentația de atribuire, Autoritatea Contractantă are dreptul de a o respinge.

ESTE INTERZIS A SE PRECIZA ÎN CADRUL PROPUNERII TEHNICE PREȚURI SAU ELEMENTE COMPONENTE ALE ACESTORA.

Cerințele impuse prin prezenta documentație de atribuire sunt considerate minimale. În aceste sens, orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea în principal a cerințelor minime sau al unui nivel calitativ superior cerințelor minime solicitate în caietul de sarcini. În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice depuse de ofertant sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini. Propunerea tehnică trebuie să respecte, totodată, specificațiile tehnice din Anexa 3 la HG 24/2024.

Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să asigure posibilitatea verificării corespondenței acesteia cu cerințele solicitate și va cuprinde:

**1. Formular de propunere tehnică (Formular nr. 10)**, care să cuprindă cel puțin următoarele informații:

a) Variante de meniu

Se vor propune variante de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini și în legislația aplicată;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 5 tipuri de meniu diferite, practic un meniu săptămânal (fișa tehnică). În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale restricții

medicale sau religioase, afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori: realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază, (proteine, lipide, glucide, etc.); anotimpul în care se distribuie meniurile; varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară; fiecare meniu ofertat va cuprinde carne pui, carne de vită sau carne slabă de porc.

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

De asemenea, în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta. Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa I privind alimentele nerecomandate preșcolărilor și școlărilor. În pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi se va ține cont de normele minime obligatorii din Anexa 2 la HG 24/2024.

#### b) Modalitate de livrare

Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la primirea comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile;

#### c) Modalitate de transport

Se va prezenta modul de efectuare a transportului hranei la destinație pentru servire din comandă (Școala Gimnazială Cosâmbești/ Școala Primară Gimbașani/Grădinița cu Program Normal Cosâmbești/ Grădinița cu Program Normal Gimbașani).

Masa caldă se distribuie în porții individuale, sub formă ambalată, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri biodegradabile de unică folosință, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa 3 a HG. 24/2024, fiind transportată numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

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

3. Pentru personalul repartizat: certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent / dovada absolvirii (adeverință, fișă de aptitudini etc);

4. Listă cuprinzând cantitățile de instalații, utilaje și echipamente tehnice

5. Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări. Se va prezenta **Declarație pe proprie răspundere privind respectarea obligațiilor relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă Formular (12)**. Operatorii economici vor indica în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stipulate în prevederile legale care sunt în vigoare la nivel național, respectiv Legea nr. 53/2003 – Codul muncii și Legea nr. 319/2006 – Legea securității și sănătății în muncă. Operatorii economici pot obține informații detaliate privind reglementările la condițiile de muncă, protecția muncii și relațiile sociale de la Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârșnice, str. Dem. I. Dobrescu nr.2 - 4, Sector 1 București, România, Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

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

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

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică. Ofertantul va evidenția propunerea financiară în cadrul **Formularului de oferta (Formular nr. 11)** și a **anexei la formularul de oferta (Formular 11a)**.

Propunerea elaborată va respecta în totalitate cerințele caietului de sarcini, precum și legislația în vigoare aferentă și va fi exprimată în lei,

Propunerea financiară va conține valoarea totală inclusiv taxa pe valoarea adăugată, care va fi evidențiată distinct. Propunerea financiară va conține și o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii:

a) materie primă, minim 40%;

b) prepararea hranei;

c) transport

Preturile din oferta vor cuprinde toate cheltuielile angajate de prestator (achiziționare produse, transport, ambalare, livrare etc) și nu vor depăși limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Oferta financiară se compune astfel:

- pretul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea (14722 porții)

Nu se accepta oferte parțiale în cadrul formularului de oferta.

Oferta trebuie să rămână valabilă pentru o perioadă de 120 de zile de la termenul limită de primirea ofertelor, precizat în anunțul de participare.

Dacă pretul ofertat nu rezultă clar din formularul de oferta, oferta va fi respinsă ca neconformă.

Obs. Lipsa propunerii financiare va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

Propunerea financiară va conține următoarele documente:

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

2. **Anexa la Formularul de oferta (Formular 11a)**

3. **Formularul de contract însoțit (Formular 16)**. Eventuale amendamente se pot face prin intermediul solicitărilor de clarificări cu privire la documentația de atribuire.

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

Oferta (documentele de clarificare, oferta tehnică și oferta financiară) se depune până la termenul limită la sediul primăriei comunei Cosâmbești.

Documentele de clarificare, oferta tehnică și oferta financiară vor fi opisate, vor fi numerotate pe fiecare pagină, și se vor introduce în plicuri separate, marcate corespunzător cu denumirea ofertantului și conținutul plicului, respectiv:

- "Documentele de calificare"
- "Propunerea tehnică"
- "Propunerea financiară"

Plicul exterior trebuie să fie marcat cu adresa autorității contractante (Comuna Cosâmbești, Șoseaua Slobozia-Țândărei, nr. 164, Județ Ialomița, Cod Postal 927090) și achiziția la care participă <<Servicii de catering pentru **Programul național „Masă sănătoasă”**>>, precum și inscripția "A NU SE DECHIDE ÎNAINTE DE ORA.... . DATA .....", afișate pe site-ul Comunei Cosâmbești.

1) Oferta va fi constituită din următoarele documente:

- a) Scrisoare de inaintare (Formular nr. 0)
- b) Împuternicire (Formular nr. 0.1), daca este cazul

**DOCUMENTE DE CALIFICARE:**

1. Formular (1) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 164 din Legea nr. 98/2016 privind Achizițiile Publice
2. Formular (2) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 165 din Legea nr. 98/2016 privind Achizițiile Publice
3. Formular (3) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 167 din Legea nr. 98/2016 privind Achizițiile Publice
4. Formular (4) „Declarație privind conflictul de interese”
5. Formular (5) Declarație privind îndeplinirea cerințelor de calificare
6. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al unității administrativ teritoriale pe raza căruia operatorul economic își are sediul social, care să ateste faptul că ofertantul nu are datorii restante la momentul prezentării certificatelor fiscale, la **bugetul general consolidat**.
7. Certificat de atestare fiscală privind impozitele și taxele locale, care să ateste faptul că ofertantul nu are datorii restante la momentul prezentării certificatelor fiscale, la **bugetul local**.
8. Pentru sediile secundare, punctele de lucru, autoritatea contractantă solicită o **declarație pe proprie răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate**.
9. Persoane juridice / fizice străine vor prezenta: **orice documente** edificatoare, eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți, prin care să dovedească faptul că și-a îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale către bugetele componente ale bugetului general consolidat, în conformitate cu prevederile legale în vigoare în țară de rezidență.
10. **Cazierul judiciar** al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
11. După caz, **documente** prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de **derogările** prevăzute la art.166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea



98/2016 privind achizițiile publice;

12. Alte documente edificatoare, după caz.
13. Certificat constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență (traduse în limba română),
14. Dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare pentru producerea, procesarea, depozitarea și transportul și/sau distribuția produselor de origine animală în temeiul Ordinului 57/2010;
15. Dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare;
16. **Declarație privind partea /părțile din oferte care sunt confidențiale (Formular nr. 6)**, iar în absența acestui document se prezuma ca autoritatea contractantă/organismele competente nu sunt ținute de obligația de confidențialitate. În cazul în care anumite elemente componente ale ofertei se vor indica ca fiind confidențiale, operatorul economic va prezenta și justificarea caracterului de confidențialitate incident în privința acelor secțiuni din oferta;
17. **Angajament ferm privind susținerea tehnică și/sau profesională a ofertantului (Formularul nr. 7)**, dacă este cazul;
18. **Acord de subcontractare” Formular (8)”**, dacă este cazul;
19. **”Acord de asociere” Formular (9)**, dacă este cazul;
20. **Formular (13) „Consimțământ pentru prelucrarea datelor cu caracter personal”**

Pentru transmiterea solicitărilor de clarificări în legătură cu Documentele de atribuire, operatorii economici trebuie să se adreseze cu maxim 3 zile înainte de data limită de depunere a ofertelor prin mijloace electronice de comunicare (e-mail [primaria.cosimbesti@yahoo.com](mailto:primaria.cosimbesti@yahoo.com)). Aceștia pot folosi **„Solicitare de clarificări” Formular (14)**.

Dacă solicitările au fost transmise în termenul menționat, Autoritatea Contractantă va răspunde în mod clar, complet și fără ambiguități, cât mai repede posibil pe site-ul instituției prin afișare răspuns, la orice clarificare solicitată, cu 2 zile înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai până la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

Ofertanții depun împreună cu oferta, și informații necesare demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare. Documentele de calificare solicitate, propunerea tehnică, Formularul de oferta vor

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

Obs1: DEPUNEREA OFERTEI (formata din documentele enumerate mai sus) ESTE OBLIGATORIE. OFERTA CARE NU CONTINE UNUL DIN DOCUMENTELE ENUMERATE MAI SUS VA FI CONSIDERATA INACCEPTABILA (exceptand documente care nu fac cazul depunerii. De ex.: formularul nr. 4 se depune daca ofertantul va fi sustinut de catre tert/terti sustinatori, iar nedepunerea angajamentului tertului nu constituie motiv de inacceptabilitate, ci poate face obiectul unei clarificari).

## 12. CRITERII DE ATRIBUIRE

### 1) Cel mai bun raport calitate-preț (x).

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

*Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ , în care:*

*- preț minim este prețul cel mai scăzut din ofertele considerate admisibile si i se va acorda maximul de puncte, respectiv 40 de puncte;*

*-preț ofertat este prețul ofertei evaluate.*

**Note:**

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

*Orice erori aritmetice vor fi corectate conform legislației în vigoare*

Factor de evaluare 2: Ponderea pentru materie primă din prețul total / beneficiar (minim 40%) (P2)	Componenta tehnică	60% Punctaj maxim factor: 60
--	--------------------	---------------------------------

*Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:*

- Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total / beneficiar, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respective 60 puncte*
- Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total / beneficiar,  $Pmp(n)$  se calcuează astfel:*

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

**$Pmp(n)$**  – punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din prețului total / beneficiar,

**$MPn$**  – nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din prețului total / beneficiar,

**$MP \text{ maxim}$**  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețului total / beneficiar

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

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețului total / beneficiar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de Vedere ethnic, urmând a fi neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare **Ponderea pentru materie primă din prețului total / beneficiar** va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Punctaj maxim total: 100 puncte

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula:

$P_{total} = P + Pmp$ , exprimat cu maxim două zecimale

În cazul ofertelor cu punctaj egal, **departajarea** se va face având în vedere punctajul obținut pentru componenta tehnică, la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

Punctaj maxim total: 100

Întocmit,

Responsabil achiziții publice

CLINCIU NINA

ANEXA Nr. 2 la

Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

Text publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 30 din 15 ianuarie 2024.

**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 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.

**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 văcuță 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.

Întocmit,  
*Responsabil achiziții publice*  
  
CLINCIU NINA

ANEXA Nr. 3 la

Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

Text publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 30 din 15 ianuarie 2024.

**SPECIFICAȚII TEHNICE**

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

Specificații tehnice:

**1. Caracteristici generale**

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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

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

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

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

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

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

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

**2.3.** Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

### **3. Calitatea produselor**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

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

#### 6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de 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.

Întocmit,  
*Responsabil achiziții publice*  
CLINCIU NINA