

**JUDEȚUL VRANCEA**  
**Comuna JITIA**

*Nr. 788 din 12.03.2026*

**APROB,  
PRIMAR**



**CAIET DE SARCINI**

**Procedura de achizitie publica avand ca obiect**

***„Achizitie PACHET ALIMENTAR in cadrul Programului National „MASA  
SANATOASA,, pentru COMUNA JITIA, JUDEȚUL VRANCEA,,***

## I. INFORMATII GENERALE

### 1. Introducere

In cadrul acestei proceduri, **COMUNA JITIA**, Judetul Vrancea indeplineste rolul de Autoritate Contractanta, respective Beneficiar in cadrul contractului.

Aceasta sectiune a Documentatiei de Atribuire include ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea tehnica si Propunerea Financiara) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezulta din aceasta procedura.

### 2. Contextul incheierii Contractului la care se refera procedura de atribuire si obiectivele viitorului Contract

Prin Hotararea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”, in anul 2026, a fost creat cadrul necesar pentru aplicarea Programului National „Masa sanatoasa”, pentru sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor. Prin acest program, se acorda suport alimentar, constand intr-un PACHET ALIMENTAR, pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant selectate.

Scoala Gimnaziala JITIA se afla printre beneficiarii programului, urmand ca, dupa incheierea contractului de achizitie publica, prescolarii care frecventeaza cursurile **Școlii Gimnaziale JITIA**, sa beneficieze de un PACHET ALIMENTAR servit in cadrul institutiei de invatamant, pachetul fiind pregatit si livrat de un furnizor autorizat, cu respectarea normelor legale aplicabile.

### 3. Informatii despre Autoritatea Contractanta

**Denumirea autoritatii contractante:** Comuna JITIA;

Adresa: Strada: PRINCIPALA, nr. 5; Tipul juridic al cumparatorului: Autoritate locală; Cod fiscal: 4350696; Cod postal: 627185; Cod NUTS: RO226 Vrancea; Localitate: Jitia; Tara: Romania; E-mail: [PRIMARIE@JITIA.INFOPRIMARIE.RO](mailto:PRIMARIE@JITIA.INFOPRIMARIE.RO); Telefon: 0237259949 Fax: +40 0237259949; Adresa Internet (URL): <https://www.primariajitia.ro>; Adresa profilului cumparatorului: <https://www.e-licitatie.ro>.

## II. OBIECTUL ACHIZITIEI

### 1. Descrierea serviciilor solicitate

Obiectul achizitiei consta in livrarea pachetelor alimentare, pentru prescolarii **Școlii Gimnaziale JITIA**. Potrivit art. 3, alin. (1), lit. c) din Hotararea Guvernului nr. 1171/2025 in cadrul Programului National „Masa sanatoasa”, se livreaza „c)pachet alimentar, in situatia in care nu exista posibilitatea asigurarii mesei calde in regim propriu sau de catering. Pachetul alimentar este pastrat, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate,,

Numarul beneficiarilor si locul de livrare a pachetelor alimentare este prevazut in urmatorul tabel:

Unitatea de invatamant	Nr. Beneficiari	Nr. meniuri	Adresa de livrare
<b>Școala Gimnaziala JITIA</b>	152	152	Comuna Jitia, Judetul Vrancea

### 2. Valoarea estimata a pachetelor alimentare si valoarea estimata a contractului

Valoarea maxima estimata a unui pachet alimentar nu va depasi **14,86 lei fara TVA**, respective *16,50 lei TVA inclus*. Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a ustensilelor sigilate necesare servirii, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Valoarea totala estimata a contractului este de **372 688.80 lei fara TVA**, aferenta perioadei aprilie – decembrie 2026 si ianuarie -- aprilie 2027 , astfel: 2026 – 117 zile conform structura an scolar; 2027 48 zile conform structura an scolar;

### **3. Procedura de livrare a meniurilor**

Zilnic, se livreaza numarul de pachete alimentare comandate in functie de prezenta prescolarilor si elevilor.

Distributia se va face zilnic, intre orele 09.00-09.50 pe baza comenzii primite, la ora 8.30 din partea unitatii scolare. Comanda se va transmite de catre o persoana desemnata de catre fiecare unitate de invatamant, catre persoana de contact desemnata de Prestator.

### **4. Reguli aplicabile prepararii si livrarii meniurilor**

#### **- Descrierea meniurilor**

Suportul alimentar, constand intr-un pachet alimentar livrat de prestator, trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului Ministrului Sanatatii Publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentare nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Suportul alimentar trebuie sa fie produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare, la ambalare, etichetare, marcarea acestora.

Autoritatea contractanta urmareste ca Prestatorul selectat in urma desfasurarii procedurii de atribuire sa livreze beneficiarilor un pachet alimentar pe zi, constans in:

» **Produse de panificatie (80g):** din faina integrala (paine feliata, batoane sau chifle). Acestea vor reprezenta maximum 50% din greutatea totala a pachetului.

» **Produse din carne si/sau branzeturi (40g):** reprezinta minimum 25% din greutatea totala a pachetului. Se vor utiliza doar branzeturi pasteurizate si carne preparata termic (la cuptor sau gratar, evitand prajirea in baie de ulei, **OBLIGATORIU PULPA DEZOSATA, PIEPT PUI/CURCAN, SNITEL PUI/CURCAN**).

» **Legume proaspete (40g):** rosii, castravete, salata sau alte produse similare, reprezentand maximum 25% din greutatea totala a pachetului.

» **Fruct proaspata:** La pachetul de mai sus se va adauga un fruct, astfel: banana/para/caisa/piersica, alternativ.

Pachetele nu trebuie sa depaseasca 15 g zaharuri /100g (exceptie fac fructele/legumele proaspete), 20 g grasimi/100 g (din care garsimi saturate sub 5 g si acizi grasi trans sub 1 g) si 1,5 g sare/100 g.

Intregul pachet nu trebuie sa depaseasca 300 kcal pe unitatea de vanzare.

Prestatorul are obligatia de a taia/marunti fructele mici si rotunde (ex. Rosii cherry) si de a evita servirea alimenntelor cu risc de sufocare in forma intrega.

Este interzisa utilizarea uleiurilor de palmier, a unturii si a aditivilor potentiatori de gust in prepararea ingredientelor.

Nu este permisa comercializarea alimenntelor neambalate. Exceptie fac fructele si legumele proaspete.

La ofertare, prestatorul va prezenta minim 10 variante de pachet alimentar. Optiunile vor fi variabile, acelasi meniu putand fi repetat bisaptamanal. Pentru prezentarea variantelor de meniu se completeaza Formularul nr. 9.

Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritia copiilor, tinand cont de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta, pentru asigurarea cresterii si intretinerii unei stari de sanatate si imunitate corespunzatoare.

In masura in care, la unitatea de invatamant se inregistreaza cereri cu privire la prescolari care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare, acestora li se vor livra pachete alimentare adecvate situatiei lor. Beneficiarul va comunica de indata Prestatorului existenta acestor situatii speciale.

- **Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari:**

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarilor calde; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara mancarurile trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Toate alimentele furnizate, trebuie sa se incadreze in urmatoarele limite: maximum 15 g zaharuri/100 g produs, maximum 1,5 g sare / 100 g (sau 0,6 g sodiu) si maximum 20 g grasimi / 100 g (din care grasimile saturate sub 5 g si acizii grasi trans sub 1 g).
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite.
6. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda s fi servite ca omleta la cuptor.
7. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugare de legume – frunze in supa si ciorbe.
8. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualelor fierte, nesectionate dupa fierbere.
9. Este interzisa utilizarea in prepararea meniurilor a uleiului de cocos, unturii si a ueliului de palmier.
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta aliemntelor, precum si in conditii igienicosanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
11. Pentru copiii sub 4 ani (gradinita), este obligatorie taierea sau maruntirea alimentelor tari, mici sau rotunde (rosii cherry, struguri, nuci), pentru a preveni riscul de aspirare si sufocare.
12. In unitatile de invatamant se va vinde /distribui doar apa potabila sau minerala imbuteliata. Bauturile racoritoare, energizante si bauturi pentru sportivi, precum si bauturi calde de tip cafea sau ceai instant sunt interzise pentru comercializare.
13. Aliemntele furnizate nu trebuie sa depaseasca 300 kcal pe unitatea de vanzare(pachet alimentar individual). Marimea portiilor pentru fiecare grupa de varsta trebuie sa respecte valorile stabilite in Anexa nr. 4 a Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 541/2025.
14. Operatorii economici trebuie sa faca dovada compozitiei alimentelor prin eticheta, specificatii de la producator sau buletine de analiza.
15. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul, au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

- **Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranța la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

În vederea realizării meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

– Proteina (carne, brânză, ouă, proteină vegetală);

– Lipide (grăsimi);

– Glucide (dulciuri, fructe, legume, cereale);

Suportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduse în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere a școlii. Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fără TVA) per porție pe categorii:

1. *Materie primă;*

2. *Alte cheltuieli cu prepararea hranei (salarii, utilități, etc.)*

3. *Transport;*

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

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

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev și prescolar, după caz, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandvičiuri.

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.

#### **4.5. Cerințele privind ambalarea, etichetarea și marcarea**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris, prin etichetare, următorul element: "PRODUS DISTRIBUT GRATUIT". În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 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 6/2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului;

- lista ingredientelor;

- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

- cantitatea din anumite categorii de ingrediente, exemplu: șuncă%, cașcaval%, legume%;

- cantitatea netă;

- data limită de consum, sub forma "a se consuma, de preferință înainte de data...", urmată de înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului".

- condiții de depozitare;

- declarație (etichetare) nutrițională - care trebuie să apară direct pe ambalaj.

Aceasta trebuie să includă următoarele informații: valoarea energetică a produsului, cantitatea de grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare raportate la 100g. 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 nutrițională se va prezenta în format liniar.

Suportul alimentar se va ambala individual în ambalaje de unica folosință, după cum urmează: masa caldă + chifla, la acesta se va adăuga fructul, ambele fiind introduse ulterior într-o pungă de unică folosință de dimensiune adecvată pachetului astfel compus. Suportul alimentar va fi pregătit pentru livrare conform comenzii primite din ziua respectivă. Ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării. Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la risc de contaminare. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie să fie astfel încât să se evite contaminarea produselor. Pachetul alimentar pentru beneficiarii cu restricții alimentare se etichetează precizându-se pe etichetă intoleranța, alergiile sau afecțiunea cronică pentru fiecare beneficiar în parte.

#### **4.6. Condiții de transport și distribuție**

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

Fiecare pachet alimentare se livrează ambalat în ambalaj de unica folosință.

După semnarea 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, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat periodic, în funcție de programul al grupului țintă. Modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare neșubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale.

Prestarea serviciilor de catering se face numai pe baza comenzii în format electronic primite de la unitatea școlară prin responsabilul de program desemnat, după cum urmează:

1) Zilnic, până la ora 08.30, responsabilul de program va transmite prestatorului comanda (în format electronic) cu numărul de pachete alimentare ce vor trebui servite beneficiarilor. Aceasta va conține numărul total de elevi prezenți la cursurile școlare, pe fiecare clasă în parte/tipuri de învățământ. Produsele care fac obiectul suportului alimentar se vor livra într-un număr de porții egal cu numărul elevilor prezenți în ziua respectivă, ambalate individual (masă caldă+ chifla+ fruct) și etichetate corespunzător, grupate pe clase și unitate școlară.

2) Prestatorul va pregăti pachetele alimentare în cutii separate identificabile pe fiecare clasă și unitate școlară.

3) În cadrul ofertei, operatorii economici vor prezenta documentul de înregistrare pentru siguranța alimentelor emis de Direcția Sanitară Veterinară pentru siguranța alimentelor (conform Ordinului Președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, cu modificările și completările ulterioare, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, și transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală) și autorizația DSP. Pachetele alimentare vor fi păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Pentru depozitarea în școală se va folosi spațiu special amenajat 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.

Fiecare transport va fi însoțit de aviz de însoțire a mărfii și declarație de conformitate. Avizele de însoțire trebuie să indice denumirea completă a suportului alimentar distribuit sub formă de masa caldă + chifla+fruct, numărul de bucăți, data livrării. În cazul fructelor, avizul va conține inclusiv denumirea/soiul acestuia. Avizele de însoțire a produselor și centralizatoarele lunare ale acestora se întocmesc distinct pentru fiecare ciclu de învățământ, respectiv preșcolar, primar și gimnazial. Serviciul de catering este considerat prestat când toate activitățile din cadrul contractului au fost realizate, serviciile sunt prestate și acceptate de unitatea de învățământ prin semnarea procesului verbal de recepție de ambele părți contractante.

4) Cerințe privind deșeurile alimentare Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate. Aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat. Transportul deșeurilor alimentare se va face de către prestator, pe cheltuiala acestuia. Prestatorul are obligația de a colecta și evacua zilnic deșeurile rezultate ca urmare a prestării serviciilor de catering, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

#### **4.7. Metode de testare si control**

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificate de absolvire a unui curs de instruire privind insusirea notiuniunilor fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului Ministrului Sanatatii si al Ministrului Educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru oraganizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

### **III. MODUL DE PREZENTARE A OFERTELOR**

#### **Modul de prezentare a ofertei tehnice**

Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare, respectiv servire a mesei calde, conținutul, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare și de servire, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare etichetare și marcare. Ofertanții au obligația de a face dovada conformității serviciilor solicitate prin prezentul caiet de sarcini. Furnizorul va asigura cel puțin 5 variante de meniu ce vor fi descrise în anexa la formularul de ofertă, iar o variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână. Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt prevăzute în Anexa 2-Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari, prevăzute în Hotărâre nr.23/2025 privind instituirea Programului national „Masă sănătoasă”. Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de înmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilareii cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru(localitatea, strada,nr.) și va estima timpul de livrare ( exprimat în numărul de minute) de la punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar, conform aplicației Google Maps. Timpul de livrare maxim acceptat este de 60 de minute.

**Ofertantul va face dovada ca cel puțin o persoana are calificarea de bucatar- cerinta este obligatorie si neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.**

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini. În cadrul documentelor achiziției publice , în cazul în care au fost definite specificații tehnice prin indicarea de licențe, procedee speciale, mărci etc se consideră că sunt însoțite de mențiunea „sau echivalent”.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate NECONFORME.

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta :

- 1) Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/ catering și copie după autorizația de funcționare emisă și vizată de Primărie;
- 2) Copie după autorizație sanitar -veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport cu care se va efectua distribuția pachetelor alimentare;
- 3) Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- 4) Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice declarații pe proprie răspundere cu numărul mediu anual de personal al operatorului economic care prestează servicii ori execută lucrări în alimentație publică din ultimii 3 ani.
- 5) Ofertantul va face dovada că are experiență în domeniul alimentație publică, subdomeniul servicii de catering, prin facturi și contracte de prestări servicii, din ultimii 3 ani.
- 6) Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei.
- 7) Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 20 din Ordinul MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.
- 8) Declarație privind timpul de livrare al pachetelor alimentare;
- 9) Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.
- 10) Lista cu variantele de meniu oferite ( Formularul nr.15), În formular se prezintă pachete alimentare propuse, cu precizarea gramajului ingredientelor și a alergenilor (gramajul se referă la produsul finit). Ofertele care nu prezintă aceste informații vor fi declarate neconforme.

#### **Modalitatea de întocmire a propunerii financiare**

Propunerea financiară va fi prezentată conform **Formularului de oferta anexat la prezenta documentație**. Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

Perioada de prestare a serviciilor de catering folosită pentru ofertare va acoperi numărul zilelor de școlarizare/persoană/perioada contractuală. Prețul contractului este ferm și nu se ajustează. Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, pe baza procesului verbal de recepție semnat de comisia de recepție de la nivelul unității școlare- avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașează copii după documentele de livrare (avize, certificate de conformitate, alte documente ).

Propunerea financiară se va prezenta în RON (fără TVA). Propunerea financiară va conține:

- 1) **Formularul de oferta;**
- 2) **Anexa la formularul de ofertă cu defalcarea prețului porției pe categorii ( materie primă, alte cheltuieli cu prepararea hranei, cheltuieli cu distribuția/servirea) se va completa pentru fiecare meniu ofertat !!!!**

Lipsa formularului de ofertă și a anexei reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract

**Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar. Aceasta va avea înscris conținutul, ziua și schimbul orar.**

Intocmit,

