

Anexa H.C.L.10/23.02.2026

Președinte,

Secretar general U.A.T.

CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE CATERING

Furnizare masă caldă pentru elevii din cadrul unităților de învățământ din comuna Grivița, județul Galați, în cursul anului calendaristic 2026

55524000-9 Servicii de catering pentrușcoli (Rev.2)

I. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de prestări servicii - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevi din cadrul unităților de învățământ din comuna Grivita ,județul Galați. Cerințele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea și desfășurarea achiziției se desfășoară conform prevederilor cuprinse în: Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare; HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile: HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025 și a H.G. Nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” in anul 2026;

Având în vedere faptul că unitatile de invatamant din Comuna Grivita , Judetul Galati, nu dispun în prezent de cantină și conform deciziei consiliului de administrație al școlii, s-a optat ca suportul alimentar sa fie „masa caldă,, în regim catering, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr.1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, conform HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025 și H.G. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” in anul 2026;

II. Obiectul contractului

Prin Hotărârea de guvern nr. 23/2025 a fost aprobat Programul național „Masa sănătoasă” în anul 2025, și H.G. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, care constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar.

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar —masă caldă—pentru elevii din cadrul unităților de învățământ din comuna Grivița, județul Galați după cum urmează:

Grădinița cu program normal nr.1 Grivița: 51 elevi

Grădinița Călmățui: 10 elevi

Școala Primară: 101 elevi

Școala Gimnazială: 74 elevi

Astfel vor beneficia de masă caldă un număr estimat de 236 elevi.

Dreptul de a beneficia de masă caldă pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au:

- elevii / preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Masa caldă nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

- elevii/preșcolarii care participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare;

- elevii / preșcolarii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățare prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare.

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. Elevii și preșcolarii prevăzuți mai sus primesc produsele zilnic.

Preluarea produselor se realizează de către părinți / reprezentanți 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.

III. Durata contractului de achiziție :

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru elevii din cadrul unităților de învățământ din comuna Grivița, județul Galați în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025 și a H.G. Nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026;

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare-masă caldă - cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar-masă caldă- precum și valorile asociate acestuia se va ține cont de:

1. Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel: Anul școlar 2025 -2026 – numărul stabilit de beneficiari zilnic este de -236---
2. Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate astfel :
Conform calendarului anului școlar

Valoarea maximă / beneficiar este de **16,50 lei inclusiv cu T.V.A.**, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

VALOARE ESTIMATĂ A CONTRACTULUI :

Valoarea maximă contract ----- lei fara TVA la care se adaugă
----- TVA ____-%, valoare estimată finală este 539.649 lei cu TVA la următoarele locații :

Grădinița cu program normal nr.1 Grivița
Grădinița Călmățui:
Școala Primară:
Școala Gimnazială:
Total = 236 elevi

NOTIFICĂRI PRIVIND SUPLIMENTAREA/DIMINUAREA NUMĂRULUI DE ELEVI PREZENȚI

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică iar numărul de elevi crește sau scade, unitatea școlară are obligația de a notifica prestatorul cu minim 24 ore înainte, pentru diminuarea sau suplimentarea numărului de copii.

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

Suportul alimentar-masă caldă , trebuie să respecte prevederile :

- Legii Nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar ,cu modificările și completările ulterioare.
- Anexei nr.2 si Anexei Nr.3 a H.G 1171/30.12.2025

Masa va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare respectiv pachet alimentar-„masă caldă”.

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. Termenul maxim pentru consumul produselor livrate de furnizor către unitățile de învățământ va fi ziua producerii.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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 suport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fara TVA) per porție pe categorii:

1. Materie primă/alimentare produse
2. Prepararea hranei
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.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului va ține cont de 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.

Conducerea unității de învățământ, desemnează un responsabil de program pe fiecare structură arondată, care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic cu excepția personalului de îngrijire și întreținere, care va elabora și transmite I.S.J un raport semestrial cu privire la implementarea PNMS.

Operatorul economic autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții. Avizele vor fi însoțite de declarația de conformitate.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

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.

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 masă caldă;

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.

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, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuirea pachetelor către unitatea școlară și livrarea se va efectua zilnic, pentru preșcolarii și elevii unitatii de învățământ din comuna Grivița, județul Galați conform HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", în anul 2025 și a H.G. Nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, care frecventează cursurile unitatilor de învățământ din comuna Grivița, județul Galați după cum urmează: -

Grădinița cu program normal nr.1 Grivița =

Grădinița Călmățui: -

Școala Primară:

Școala Gimnazială:

Total = 236 elevi

Preșcolari/Cicluprimar: Intervalul

orar _____, persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Ciclu gimnazial: Intervalul orar

_____, persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Unitatea școlară va centraliza numărul total de pachete, pe clase, necesar zilei respective prin procedură internă, și va transmite furnizorului numărului exact de pachete (cu sau fără intoleranță alimentară, restricții de ordin religios) necesar pentru fiecare clasă, pentru fiecare ciclu (preșcolari, primar, gimnazial).

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform Programului a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

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.

Norme 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 permiși a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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, 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.

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 și conform anexei nr.2 la HG nr.23/2025 privind instituirea Programului Național Masa Sănătoasă pentru anul 2025 și a H.G. Nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026;

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

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

VI. Condiții de participare și prezentarea ofertei:

A. Documente de calificare :Ofertantul va completa și va depune :

1) Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.59-60 din Legea 98/2016, cu următoarele persoane:

Grivita -primar-Chebac Nita

-viveprimar-Angheluta Florin

-secretar general –Nitu Maricica

-Consilieri locali: Angheluță Florin, Angheluță Ion, Coman Simion, Forcoș Mariu-Daniel, Geană Dan, Gheorghe Nicu, Grigoriu Laurențiu, Ignat Daniel, Ignat Maricel, Marin Costel, Nica Toader, Petică Ciprian, Stan Tache-Jănel

- Compartiment financiar-contabil-Chirila Mihail

-Compartiment achizitii publice –Costache Gela-Dana

Comisia de evaluare va fi desemnată prin dispoziția a primarului și va fi formată din 5 membri.

2) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

3) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

4) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

5) Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii

6) Împuternicire dacă e cazul;

7) Certificat constatator emis de ONRC în termen de valabilitate la data depunerii ofertei din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și din care să reiasă concordanța codului CAEN cu obiectul contractului;

8) Certificate privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contribuțiilor bugetul general consolidat al statului(bugetul local, bugetul de stat) la momentul depunerii ofertei;

9) Cazierul judiciar al operatorului economic, și al membrilor organului de administrare, de conducere sau 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 constituit;

10) certificate de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, pentru personalul angajat conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini

11) Acord asociere/ acord subcontractare dacă e cazul;

Declarațiile se găsesc în secțiunea de formulare .

B. 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 nr.2-Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute în Hotărâre nr.23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2025 și în Hotărâre nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de înmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilitareii 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, respectiv, persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul va face dovada că cel puțin o persoană are calificarea de bucătar- cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă. Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

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 maximum acceptat este de 60 de minute.

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.

C. Modalitatea de întocmire a propunerii financiare

Propunerea financiară va fi prezentată conform Formularului de oferta din categoria formulare. 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).

CONDIȚIE OBLIGATORIE

- Prețul maximum care se poate oferi pentru „masă caldă,, este de 16,50 lei inclusiv TVA/ suport alimentar care include prețul produselor, cheltuielile cu materia primă/produse alimentare, prepararea hranei și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

- Prețul minim acceptat de autoritatea contractantă este de 14,50 lei cu TVA/ suport alimentar.

Ofertele care au prețul mai mare de 16,50 lei cu TVA/suport alimentar vor fi declarate inacceptabile și respinse.

- Prețul ofertat rămâne ferm pe toată durata derulării contractului.

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 categorie (materie primă, prepararea hranei, 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.

VII. Informații suplimentare:

1. Finanțarea: Programului Național Masa 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, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în funcție de numărul de beneficiari și de limita valorii zilnice, aprobate potrivit prezentei hotărâri, la propunerea Ministerului Educației și Cercetării.

2. Clauza suspensivă: procedura proprie simplificată - atribuirea contractului de servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar - tip masa caldă - pentru preșcolarii și elevii din cadrul unității de învățământ din comuna Grivița, județul Galați este inițiată sub incidența clauzei suspensive, contractului de achiziție publică este condiționat de obținerea finanțării pentru acest program, prin semnarea contractului de finanțare și în funcție de alocarea fondurilor necesare derulării Programului Național Masa Sănătoasă în anul 2025 și conform prevederile Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și a Hotărârii Guvernului nr.395/2016 privind normele de aplicare ale Legii 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, Comuna Grivița, în calitate de autoritate contractantă, va încheia contractul de achiziție publică, cu prevederile condiției speciale ale clauzei suspensive, în sensul că, ofertantul declarat câștigător își asumă întreaga responsabilitate privind livrarea produselor până la data obținerii finanțării și alocarea fondurilor necesare.

Ofertanții care vor depune oferte în cadrul procedurii proprii simplificată – pentru atribuirea contractului de servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar - tip masa caldă - pentru preșcolarii și elevii din cadrul unității de învățământ din comuna Grivița, județul Galați își asumă întreaga responsabilitate privind acceptarea clauzei suspensive în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația în care Programul Național Masa Sănătoasă în anul 2026, nu va fi finanțat sau fondurile sunt diminuate.

În cazul în care, deși vor fi inițiate toate demersurile legale necesare, nu va fi posibilă obținerea finanțării Autoritatea Contractantă va anula procedura de achiziție privind derularea contractului de achiziție publică conform art.211, lit.b) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

VIII. Dispoziții finale :

Contractul se reziliază de drept în situația îndeplinirii a cel puțin uneia dintre următoarele condiții:

- comisia de receptie consemnează întârzieri repetate în livrarea meniurilor-masă caldă;
- intreruperea nejustificată de către prestator a prestării serviciilor de catering;
- livrarea unor produse neconforme, cu gramaj mai mic sau cu altă componentă decât cea agreată de reprezentanții autorității contractante;
- pierderea de către prestator a oricareia dintre autorizațiile sau avizele necesare desfășurării activității care face obiectul contractului de furnizare încheiat.

Întocmit,

Costache

Gela-Dana