

Nr.493/22.01.2026



**APROBAT
PRIMAR
PIRNUȚĂ ION**

CAIET SARCINI

**„SERVICII DE CATERING PENTRU UNITATILE DE INVĂȚĂMANT DIN COMUNA
RUCĂR, JUDEȚUL ARGES**

**- in cadrul Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)“ derulat pe perioada desfășurării
cursurilor școlare din anul 2026.**

COD CPV : 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

INFORMAȚII GENERALE

1 . Autoritatea contractantă

Unitatea Administrativ Teritoriala :Comuna RUCĂR, cu sediul in *ComunaRucăr, JudetulArgeș*, e-mail :rucar@ag.e-adm.ro,achizitii_publice_rucar@ag.e-adm.ro,tel/fax : 0248/542830;0248/542522.

2 . Valoarea estimata a fost determinata conform cerințelor Liceul Tehnologic „Victor Slavescu” Rucar pentru restul de zile nelicitate, respectiv pentru 160 zile efective de cursuri pentru care trebuie asigurate servicii de catering din cadrul Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)“ derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Suma alocata conform HG 1171/03.01.2026 = 14,86 lei fara TVA.

692 elevi x 160 zile x 14,86 lei/beneficiar = 1.645.299 lei fara TVA

Valoarea estimata a achizitiei : 1.645.299 lei fără TVA

3 . **COD CPV :55524000 – 9** Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

4 . **Tip de contract :servicii**

4.1. DESCRIEREA GENERALA A SERVICIILOR

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a MESEI CALDE pentru preșcolarii și școlarii enumerati in adresa Liceul Tehnologic „Victor Slavescu” Rucar in spațiile special amenajate de beneficiar,cu începere de la data semnării contractului de către părți pe perioada de 160 zile lucrătoare.

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea mesei calde acordate in baza HG 24/2024 in condițiile stabilite prin Anexa 2 –Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru preșcolariși elevi.

Livrarea mesei calde se va face in perioadele și la toate locațiile indicate de Autoritatea Contractantă, datăpe zi,după cum urmează:

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (de luni până vineri) pregătirea, prepararea și livrarea hranei (mesei calde) pentru preșcolarii și școlarii din comuna Rucar care se va servi o data pe zi și va include: felul I, felul II, pâine și desert in locațiile specificate anterior.

Masa caldă propusă de Autoritatea Contractantă este compusă obligatoriu din fel 1 + fel 2 +pâine+ desert și are la bază variantele orientative de meniu care includesugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate in Anexa 2 din HG 24/2024, redate mai jos:

Notă: NU SE ACCEPȚĂ HRANĂ RECE SUB FORMĂ DE SANDWICH SAU SIMILAR

Ceapa nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice tip de potențiator de arome.

Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.

Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite.

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește.

Fructul de sezon

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 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;

5. Tip procedură: PROCEDURĂ SIMPLIFICATĂ

6.Sursa de finanțare:Bugetlocal si **H O T Ă R Ă R E NR.1171 PUBLICATĂ IN M.O NR.30 /15 IANUARIE 2026** privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, al art. 77 alin. (6) din Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare, al art. XXVI alin. (4) din Ordonanța de urgență

a Guvernului nr. 115/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare în domeniul cheltuielilor publice, pentru consolidare fiscală, combaterea evaziunii fiscale, pentru modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru prorogarea unor termene, cu modificările și completările ulterioare, precum și al art. 25 lit. e) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare.

Art. 1. — (1) La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare *PNMS*, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Art. 2. — (1) *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 (11 %)

(2) 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.

(3) *PNMS* se adresează preșcolarii 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.

Art. 3. — (1) Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă pe zi, după cum urmează:

a) masă caldă, preparată în regim propriu, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care există cantină, respectiv unități în care trebuie să funcționeze, conform reglementărilor legale în vigoare, și spațiu adecvat de servire a mesei;

b) 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;

(2) Diferențierea tipului de suport alimentar în categoriile menționate la alin. (1) se face în funcție de specificul unității de învățământ dat de structura ciclurilor de învățământ, de disponerea geografică și de programul școlar al elevilor.

(3) Tipul de suport alimentar diferențiat conform prevederilor alin. (2), precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarii se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propun ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, care le supune aprobării consiliului local.

(4) La cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1).

(5) În sensul prezentei hotărâri, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1.

Art. 4. — (1) Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

(2) Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2.

(3) Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

(4) Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

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

(6) Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolariilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolariilor prezenți la cursuri.

(7) Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Art. 5. — (1) Finanțarea PNMS 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.

(6) Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

(7) Specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii sunt prevăzute în anexa nr. 3.

Art. 7. — 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”.

ANEXA Nr. 2

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 mâncărurilor 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:

HG 1171/2025 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 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;

Condiție obligatorie 5 meniuri diferite pe săptămână

ANEXA Nr. 3

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: NU SE APLICA – NU VA FI ACCEPTAT
 - porția de pâine pentru copii va fi de 30g astfel încât pâinea trebuie să reprezinte max 20% din conținutul pachetului
 - produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 35% din greutatea totală a pachetului și
 - legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 80 g — maximum 45% din greutatea totală a pachetului.
 - La acestea se va adăuga un fruct de sezon

1. 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

1. 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 medical 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

1. 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.

II. CERINȚE CAIET SARCINI

1. Caietul de sarcini contine indicatii privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potentialii ofertanti să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt conditiile minimale pe care trebuie sa le indeplineasca oferta castigatoare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscrise între obiectele de activitate autorizate serviciile de catering.

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Anexa 2 din HG 24/2026

Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de masa caldă.

2. Evidența cantităților și plata

Prestatorul va presta serviciile pe baza comenziilor săptămânale (după caz zilnice) emise de Beneficiar , astfel încât să se evite livrarea mai multor mese calde decât este necesar.

Atat Prestatorul cât și Beneficiarul va ține evidența cantității de meniuri consumate in vederea efectuării plăților , care se vor realiza in conformitate cu HG 24/2024, conform specificații din contract .

Furnizorul/Prestatorul autorizat înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea scolară.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15.09.2005.

Produsele lactate trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013.

Siguranta si perisabilitatea microbiologică

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

Termenul max de consum al produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi finalul zilei de producție a meniului.

Se va indica la livrare denumirea produsului substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe respective data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

1.1. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

A. Conditii minime impuse de autoritatea contractanta

- Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice autorizatia de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”, in termen de valabilitate, din care sa reiasa autorizarea desfasurarii activitatii de catering.

- Ofertantul trebuie sa constituie stocuri de siguranta constand in alimente si material de resortul hranei la locul, timpul, calitatea si in conditiile stabilite de autoritatea contractanta, pentru a preintampina intreruperea procesului de preparare a hranei;

- Produsele aprovizionate vor fi insotite de documentele legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate santiar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autoritatii contractante ori de cate ori aceasta le solicita, in copie xerox si original.
- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.
- Ofertantul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale, cu aprobarea prealabila a autoritatii contractante, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.
- Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea/pastrarea in camere frigorifice si de congelare, a produselor agro-alimentare, cat si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.

B. Cerinte specifice privind transportul

- Mijloacele de transport si termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor, trebuie avizate de catre autoritatile competente, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie facuta dovada existentei spatiului destinat dezinfectiei acestora. In cadrul propunerilor tehnice, ofertantii vor prezenta dovada ca detin mijloace de transport echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile. Pentru autovehiculele cu care se realizeaza transportul hranei, ofertantii vor prezenta autorizatii sanitar-veterinare, in termen de valabilitate, in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”. Pierderea de catre prestator a acestor autorizatii atrage dupa sine rezilierea contractului de prestari servicii de plin drept. Avand in vedere ca livrarea pachetelor alimentare se va face in mai multe locatii, in acelasi interval orar, ofertantul va face dovada ca detine minim 4 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in caz contrar oferta sa fiind considerata neconforma.
- Mijloacele de transport si termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare;
- Transportul hranei se va face de catre prestator, numai cu mijloace auto speciale proprii, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei aplicabile in materie.
- Transportul si distribuirea hranei preparate (a pachetului alimentar) se va face in recipient de unica folosinta, inchis ermetic, care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare.
- Hrana va fi impachetata, manipulata si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari posibile ce vor face alimentele impropriei consumului uman, pericilitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.
- Pachetul alimentar va fi transportat in termoboxuri profesionale, cu inchidere ermetica, pentru un transport al alimentelor in siguranta, care sa mentina calitatile nutritive ale fiecarui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport si/sau recipientele/termoboxurile folosite trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminarii.

- Mijloacele de transport si/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.
- C. Cerinte specifice privind igiena personalului**
- Fiecare persoana/salariat implicat in derularea contractului (inclusiv soferii mijloacelor de transport) sau care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, vor mentine igiena personal si vor purta echipamente de protectie si de lucru adecvate si curate.
 - Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea 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. 355/2022 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare. Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice
 - Lista personalului angajat in pregatirea si distributia produselor alimentare, (CERINȚĂ MINIM 4 BUCĂTARI CU STUDII DE SPECIALITATE) pentru care se vor prezenta documentele mentionate anterior (Diplome studii, cerficate de absolvire curs si fise de aptitudini specifice).
 - Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta. In cadrul propunerii tehnice, ofertantul trebuie sa prezinte o Declaratie pe propria raspundere in acest sens.
- D. Cerinte specifice privind alimentele**
- Normele minime care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi sunt cele prevazute in Anexa 3 la HG nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”.
- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari posibile, ce vor face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplsate si/sau protejate, astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poate fi controlate si evitate.
 - Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor.
 - CERINȚĂ MINIMĂ in cazul în care reprezentantul autorității contractante desemnat pentru recepția pachetelor alimentare observă că acestea nu corespund cerințelor din documentația de atribuire, Furnizorul are obligația de a aduce alte pachete în termen de max 40 minute
- E. Cerinte privind capacitatea tehnica si profesionala**

- **Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa pregateasca si sa livreze pachetele alimentare – numarul de pachete zilnice, la orele solicitate. Ofertantul trebuie sa dovedeasca capacitatea de productie prin detinerea de utilaje si echipamente tehnice specializate si performante in domeniul cateringului. Astfel, in cadrul propunerii tehnice, ofertantul trebuie sa prezinte o Declaratie pe propria raspundere semnata de reprezentantul legal sau de imputernicitul ofertantului privind instalatiile si echipamentele direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista a acestora, din care sa reiasa denumirea echipamentului, numarul de bucati, dreptul de proprietate/de folosinta, implicarea acestora in executia altor contracte de lunga durata la data intocmirii propunerii tehnice, precum si disponibilitatea acestora pentru indeplinirea sarcinilor din prezentul contract.**

- **Ofertantul trebuie sa isi asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de pregatire si distribuire a pachetelor alimentare. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.**

- **Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatiilor din prezentul caiet de sarcini, autoritatea contractanta are dreptul sa il respinga, iar prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca, pe viitor, produsele sa corespunda din punct de vedere calitativ.**

F. Alte conditii impuse de autoritatea contractanta

- **Ofertantul va prezenta oferta paginata impreuna cu opisul documentelor solicitate.**

- **Propunerea tehnica va fi elaborata in mod obligatoriu cu respectarea datelor si conditiilor din prezentul caiet de sarcini, astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu criteriile de calificare.**

- **Propunerea tehnica va fi redactata in limba romana, va fi semnata si stampilata de reprezentantul legal si va avea caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate.**

- **Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.**

- **Specificatiile prevazute in caietul de sarcini sunt cerinte minime obligatorii. In situatia nerespectarii in totalitate a acestor cerinte, ofertele vor fi respinse ca fiind neconforme.**

- **Propunerea Tehnica trebuie sa convinga Autoritatea Contractanta ca, in caz de atribuire, Ofertantul dispune de resurse materiale, tehnice si umane suficiente, pentru a asigura prestarea integrala a tuturor serviciilor ce fac obiectul contractului, cu respectarea tuturor prevederilor legale nationale in vigoare.**

Orice omisiune, necorelare ori neconformitate constatata in privinta documentelor propunerii tehnice, in raport cu cerintele din documentatia de atribuire ori cu prevederile legislatiei in vigoare, care nu este un viciu de forma sau abatere tehnica minora, va conduce la respingerea ofertei. Prin urmare, in cazul lipsei unui document aferent ofertei si/sau completarea gresita a unui document ori neprezentarea acestuia in forma solicitata sunt incidente prevederile de mai sus

Notificari privind modificarea numarului de preşcolari și elevi prezenți.

În cazul în care conform legislației în vigoare programul școlar se modifică iar numărul de elevi prezenti la cursuri scade, Autoritatea contractantă are obligația de a notifica Prestatorul cu minim 24 de ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții

Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnica va fi intocmita conform cerintelor caietului de sarcini si va fi utilizat formularul din documentatia de atribuire.

- a) descriere detaliata a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- b) activitatile și sarcinile concrete încredintate personalului implicat in îndeplinirea contractului și graficul de timp prevazut pentru îndeplinirea activitatilor, pe zi și pe saptamana.
- c) alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice. Ofertantul va prezenta :
 - a) **Dovada înregistrării sanitar-veterinare a producătorului de mase calde**
 - b) **Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa**
 - c) **Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto cu care se efectuează transportul meselor**

Toate documentele de mai sus la data încheierii Contractului trebuie sa fie valabile și daca este necesar actualizarea acestora pe toata durata contractului.

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica.

d) Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane in vigoare și standardelor europene.

e) Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de Autoritatea Contractanta.

g) Pentru a demonstra capacitatea de livrare a meselor calde la temperaturede servire, ofertanții trebuie să prezinte , in cadrul ofertei tehnice , capacitatea infrastructurii de care dispun și să descrie fluxul tehnologic de preparare a meselor calde, de ambalare , manipulare și livrare a acestora, inclusiv modul de organizare pentru livrarea meselor intre orele specificate de beneficiar mai sus.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria raspundere in sensul ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante in domeniul mediului, social si al reiatilor de munca, in conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016.

Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale side pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

In situatia in care un ofetant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica contine si Conditile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

Modul de prezentare al propunerii financiare :

Oferta financiara se va depune online, in SEAP.

Propunerea financiara va contine formularul de oferta (din sectiunea FORMULARE) .

Oferta va fi completata cu valoarea in RON.

Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respective a actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage incadrarea ofertei in categoria ofertelor inacceptabile.

Perioada de valabilitate a ofertei 160 zile.

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta ilreprezinta formularul de oferta.
2. Pretul total oferat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.

Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

III. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic (Luni-Vineri) se va servi o (1) masa caldă ce va include: felul I, felul II, pâine și desert, ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

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 Normelor metodologice anexa nr.3 norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin OUG. nr.105/2022 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice și defalcarea costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materia primă
- b) Prepararea hranei
- c) Distribuție

Masa caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

felul 1 –supe, ciorbe, borșuri, creme, gustări calde etc.;

felul 2 –fripturi la cuptor, la grătar , chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri , pâine etc.

felul 3 –deserturi: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.

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 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;

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sanatate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigura transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota: Hrana adusa de prestator va fi ambalată individual în caserole de polistiren sau carton tip ,depozitarea în termoporturi care vor fi încărcate în autovehicul frigorific autorizat ANSVSA.

IV. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se realizează decătore ofertant, cu respectarea legislației învigoare pentru acest tip de servicii și Normele metodologice de aplicare prezentate anterior. Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, conform recomandărilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar este livrat zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate, până la servire, dacă hrana nu este servita într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Pentru siguranța și perisabilitatea microbiologică termenul maxim pentru consumul produselor transportate este ziua producerii .

Ofertantul poate propune –numai printr-un înscris –tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Personalul desemnat de către institutia contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezenta reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau**

hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic, până la ora 08.30** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectiva.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

V. LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul autorității contractante astfel:

- Pentru prescolari până la orele 9.30
- Pentru școlari până la orele 10.30
- Pentru prescolari after school până la orele 12.30

Ofertantul va fi anunțat dacă intervin alte modificări.

Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de către autoritatea contractanta.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

VI . DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți pe perioada de 2 luni, cu posibilitatea prelungirii prin act additional, dacă este cazul, , conform art. 165 alin. (1) lit,b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

VII .TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cumijloace de transport autorizate, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor cătreunitatilescolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

VIII . SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.

Alimentele vor fi livrate in vesela de unica folosinta biodegradabile, insotita de declaratii de conformitate.Se vor utiliza obligatoriuu cutii TERMOBOX SI CHAFING.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, *ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative*, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autoritățiicontractante.

IX .CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE: CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniuri aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de 406 porții zilnice.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

o realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

o sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; o anotimpul în care se aplică meniurile;

o realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;

o mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;

o să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară; o asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în sala de mese a autorității contractante.

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ -valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție -distribuție, propunere meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute-responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

X. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

Mijloacele de transport : *autoutilitare-mijloace auto de transport autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar si pentru sigurantaalimentelorșitermoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, facuta dovada existentei spatiului destinat dezinfectiei acestora.*

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Portiile de mancare vor fi transportate in termoboxuri profesionale, cu inchidere ermetica, pentru un transport al alimentelor in conditii de siguranta, care sa mentina calitatile nutritive ale fiecarui produs.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

XI . CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă, analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

XII . CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriiconsumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor puteaconsuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nuprezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioadelimitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.

Astfel, se impune utilizarea de abatitoare de racire, care, prin scaderea rapida a temperaturiiproductului de la +70 la +3 , previne proliferarea bacteriilor, prelungeste timpul de conservare al produsului și elimina pericolul pierderii substantelor nutritive și minerale. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

XIII . CERINȚE SPECIFICE 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 ofertant, pe cheltuiuala acestuia.

Ofertantul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.*

XIV . CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Ofertantul trebuie să asigure *personal de specialitate calificat*: necesar executării prestației.

Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar executării prestației.

- Bucatari : minim 1

- Ajutori de bucatari minim 2

- Soferi : minim 2

Ofertantul trebuie sa dovedeasca capacitatea de productie prin detinerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante in domeniul cateringului :

- Cuptor convectie : minim 1 buc

- Abatitor 10 tavi : minim 1 buc

- Marmita pentru gatit : minim 2 buc

- Plita de gatit electric/gaz : minim 1 buc

- Gratar electric/gaz : minim 2 buc

- Frigider : minim 3 buc

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet format din : felul I, felul II, pâine și desert, prestarea de servicii la destinația finală și va fi exprimat în LEI, fara TVA.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se poateface de 2 ori pe luna în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnica de alimente în termen de maxim 30 zile de la intrarea sumelor in contul Autoritatii Contractante de la bugetul de stat conform HOTĂRÂRE NR.24 PUBLICATĂ IN M.O. NR.30 /15 IANUARIE 2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

XV . DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului: este de la data semnării contractului de către părți pe perioada anului scolar 2026(160 zile), cu posibilitatea prelungirii prin act adițional, conform art. 165 alin. (1 lit.d) din H.G. nr.3955/2016, cu modificările și completările ulterioare, condiționată și de existența resurselor financiare alocate cu această destinație.

XVI . PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective –număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derularii contractului, fără modificarea prețului unitar.

XVII . MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin virament bancar -ordin de plată -în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile, cu respectarea prevederilor art. 36 din O.U.G. nr.34/2009 , respectiv maxim 30 zile de la intrarea sumelor în contul Autoritatii Contractante de la bugetul de stat conform HOTĂRÂRE NR.24 PUBLICATĂ IN M.O. NR.30 /15 IANUARIE 2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”:

factura fiscală postată pe RO E-FACTURA (SPV);

a) documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering și reprezentantul autorității contractante.

b) lista zilnică de alimente;

PREȚUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală (lei / zi / beneficiar).

NOTĂ:Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Responsabil achizitii publice
Avram Anda Camelia

