

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de prestari „Servicii de tip catering pentru furnizarea de pachet alimentar, potrivit H.G. nr.1171/2025, pentru preșcolari și elevii din instituțiile de învățământ, din comuna Podu Turcului, județul Bacău,,

1. Dispoziții generale

Prezentul caiet de sarcini face parte din documentația de atribuire și cuprinde cerințele necesare pentru sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

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

Date despre autoritatea contractantă:

Comuna Podu Turcului, județul Bacău, adresa, sat Podu Turcului, com. Podu Turcului, jud. Bacău, tel+40 234 289 226 fax: +40 234 289 294, adresă e-mail: primarie@poduturcului.ro
autoritate publică locală, intenționează să contracteze servicii de catering în vederea furnizării de pachet alimentar pentru elevi, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă,,

2. Obiectul achiziției:

Obiectul achiziției este pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru un număr de 875 de elevi, pe raza administrativ teritorială a comunei Podu Turcului, repartizați astfel:

Unități de învățământ beneficiare ale programului

Grădinița nr.1 PoduTurcului – 92 elevi

Grădinița nr.2 Podu Turcului – 16 elevi

Școala Primară Cabesti: - 33 elevi

Liceul Tehnologic “Alexandru Vlahuță:

-primar: - 173 elevi

-gimnazial: 181 elevi

-liceal: 237 elevi

-profesional: 143 elevi

Total = 875 elevi

Anexa 1 la prezentul Caiet de sarcini cuprinde specificațiile tehnice minimale ale serviciilor solicitate;

3. Scopul achiziției:

Scopul prezentei achiziții este acela de a oferi fiecărui elev un pachet alimentar în cadrul proiectului „Masă sănătoasă,, în scopul sprijinirii accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

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

4. Descrierea achiziției:

Tipul achiziției: pachet alimentar – pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii înscriși în școlile de pe raza administrativ teritorială a comunei Podu Turcului.

Locul de acordare a serviciilor:

Unități de învățământ beneficiare ale programului

Grădinița nr.1 PoduTurcului – 92 elevi

Grădinița nr.2 Podu Turcului – 16 elevi

Școala Primară Cabesti: - 33 elevi

Liceul Tehnologic “Alexandru Vlahuță:

- învățământ primar: - 173 elevi

- învățământ gimnazial: 181 elevi

- învățământ liceal: 237 elevi

- învățământ profesional: 143 elevi

Total = 875 elevi

5. Valoarea estimată

Prezentul contract de achiziție publică se realizează Programul național „Masă sănătoasă,, aprobat prin H.G. nr. 1171/2025 finanțarea programului fiind asigurată până la sfârșitul anului bugetar 2026 (137 zile).

Totodată, ținând cont de numărul mare de elevi incluși în cadrul programului, ținând cont de aria de răspândire a instituțiilor de învățământ și pentru o bună administrare a activității, autoritatea contractantă a decis împărțirea pe două loturi a procedurii de atribuire, ofertanții având posibilitatea să ofere pentru unul dintre loturi sau pentru amândouă.

Împărțirea pe loturi și valoarea estimată pentru fiecare lot este următoarea:

- Lotul 1 Învățământ prescolar +primar + gimnazial

Total 446 elevi, repartizați astfel:

- Liceul Tehnologic “Alexandru Vlahuță”:

- Învățământ preșcolar = 92 elevi

- Învățământ primar = 173 elevi

- Învățământ gimnazial = 181 elevi

Valoarea lotul 1 = 1.186.333,24 lei

- Lotul 2 Învățământ prescolar +primar + gimnazial

Total 429 elevi, repartizați astfel:

- Liceul Tehnologic “Alexandru Vlahuță”:

- Învățământ liceal = 237 elevi

- Învățământ profesional = 143 elevi

- Învățământ primar și gimnazial Școala Căbești = 33 elevi

- Învățământ prescolar - Grădinița nr. 2 Podu Turcului – 16 elevi

Valoarea lotul 2 = 1.141.114,26 lei

Ofertanții pot depune oferta pentru un singur lot sau pentru ambele loturi

6. Număr estimat de beneficiari:

875 de copii din preșcolar, ciclul primar și gimnazial, liceal și școală profesională

7. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la 31.12.2026 .

Operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii incluși în proiect, în cantitățile și cu conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

8. Cantități necesare

Cantitatea maximă estimată care face obiectul contractului este de:

Lotul 1 – 79.834 porții

Lotul 2 – 76.791 porții

Valoarea unitara maximă este de 14,86 lei (fără TVA) / zi pentru un elev;

Valoarea unitara maximă de mai sus include: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Pe parcursul execuției contractului nu este permisă modificarea prețului unitar oferat;

9. Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

(1) Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv CAEN 5629 Alte servicii de alimentare n.c.a. sau 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente sau alte servicii de alimentație.;

(2) **Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională** care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în documentația de achiziție, fișa de date și anunțul de participare.

(3) Cerințe specifice privind alimentele:

a) Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări care ar face alimentele improprii consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat. 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.

b) 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 nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

c)

(4) Cerințe specifice privind igiena personalului:

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

b) 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.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului

privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

(5) Cerințe specifice privind transportul alimentelor:

a) Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în containere care să asigure siguranța alimentelor împotriva contaminărilor de orice fel.

b) Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil astfel încât să nu se poată șterge, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate „numai pentru alimente”.

c) Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

d) Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.

e) Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

f) Mijloacele de transport și/sau containerele 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.

g) Se va menționa și numărul mijloacelor de transport puse la dispoziție pentru a duce la îndeplinire în bune condiții livrarea optimă a produselor.

10. Documente care vor însoți oferta tehnică

- Un exemplar de contract semnat, pentru însușire clauze contractuale, model de contract atasat prezentei documentații de achiziție;

- Declarație privind respectarea regulilor obligatorii referitoare la mediu, condițiile de muncă și protecția muncii, astfel cum sunt indicate în cadrul art. 51 din Legea 98 / 2016. (Detalii despre reglementările legislative în acest domeniu se pot obtine de la Inspectoratul Muncii - autoritate competentă în ceea ce privește controlul aplicării legislației referitoare la securitatea și sănătatea în muncă - site-ul: <http://www.inspectiamuncii.ro/legislatie>);

- Document în care se va prezenta o descriere detaliată a produselor oferite (conținutul pachetului alimentar - rețetar).

- În cadrul ofertei se va prezenta câte un buletin de analiză nutrițională, emis de un laborator independent acreditat, pentru fiecare meniu propus/saptamana, cu valabilitate de maxim 30 zile.

- Document emis de furnizor privind procentul de material reciclat din ambalaj folosit pentru distribuirea hranei .

- Prezentarea unor documente prin care ofertantul să facă dovada că produsele furnizate provin din unități înregistrate / autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, sigilată și etichetată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico - sanitare și la etichetare, potrivit

- Prezentarea unor documente care să conțină informații privind mijloacele de transport pe care ofertantul se angajează să-le utilizeze pentru îndeplinirea contractului;

- Ofertantul va prezenta documente relevante din care să rezulte dacă mijlocul / mijloacele de transport sunt în dotare proprie, sau să demonstreze accesul la acestea prin una din următoarele forme: închiriere, comodat, leasing, contract de prestări servicii, etc.

- Prezentarea de documente prin care ofertantul să facă dovada că produsele alimentare vor fi transportate de la sediul acestuia la sediul unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale,

autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

- Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere care conține informații privind personalul implicat în cadrul contractului;
- Ofertantul va prezenta recomandari emise de autorități contractante;
- Ofertantul va prezenta experiența similară dobândită anterior

- Ofertantul va prezenta documente din care să rezulte că personalul implicat în cadrul contractului deține un certificat de absolvire unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

12. Obligații contractuale ale prestatorului de servicii:

(1) Condiții de calitate, siguranță și legalitate:

- a) Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 5 zile 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. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.
- b) Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.
- c) Produsele livrate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autorității contractante anexate în copie la factura emisă pentru serviciile prestate.
- d) Produsele livrate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- e) Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- f) Prestatorul trebuie să livreze zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată în cantitate de o porție, pentru a fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de responsabilul de proiect desemnat sau de personalul de specialitate. Avizul prestatorului va fi pe documentul de distribuție.

(2) Prepararea hranei:

- a) Meniul /zi este compus din un pachet alimentar și o apă.
- b) Porțiile vor fi pregătite și preparate de ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și prin prezentul caiet de sarcini
- c) La data depunerii ofertei, ofertantul va prezenta obligatoriu variantele de meniu propuse pe care le va furniza pe timpul derulării contractului.

NORMELE MINIME OBLIGATORII

Pachetul alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume -

roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga apă plată.

8. Mâncarea livrată trebuie pregătită 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.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:
Potrivit Anexa 1 la Caietul de sarcini.

Produsele furnizate 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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.

h) Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

i) Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

(3) Recepție, control și remedierea deficiențelor:

a) Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului, care vor semna alături de cei din cadrul proiectului în "Registrul de control privind hrănirea" ce va fi păstrat la fiecare dintre locațiile proiectului.

b) Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

c) Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.(3) La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

d) Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare cu altele corespunzătoare se va face în termen de 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

13. Condiții contract:

13.1 Durata contractului: din momentul încheierii contractului, până la data de 31.12.2026.

13.2. Limba în care vor fi redactate documentele: română

13.3. Considerații generale:

(1) Prestarea serviciilor:

a) Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copiii din cadrul Proiectului, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea costului alocat prin proiect și a condițiilor de calitate solicitate prin caietul de sarcini.

b) Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic / săptămânal și va fi valabilă pentru meniurile din săptămâna următoare. Comanda pentru numărul zilnic de porții se va face de responsabilul de proiect desemnat sau o persoană autorizată, care va estima pe baza prezenței zilnice a beneficiarilor. În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

c) Organizatorul activităților educaționale din proiect răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. Personalul de specialitate și responsabilul de proiect desemnat vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

(2) Livrarea hranei :

a) Livrarea hranei se va efectua zilnic, conform unui calendar de livrare care va fi stabilit de comun acord, în funcție de programul activităților educaționale ale copiilor.

b) Hrana trebuie să fie însoțită de documente care atestă calitatea acesteia, de avizul de însoțire a mărfii și de declarația de conformitate.

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";

(3) Transportul hranei:

a) Pe parcursul derulării contractului, transportul va fi asigurat de către prestator iar mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite igienizarea.

b) Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contractul de prestare a serviciilor privind igienizarea.

c) Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

d) Având în vedere prevederile pct.1.3, b) din Anexa 3 la H.G. nr. 1711/2025 ofertanții vor respecta în contractele de servicii: valoare materiei prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

(4) Modalitatea de plată a serviciilor furnizate

a) Plata se face cu ordin de plată în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii facturii de către ofertant, în funcție de sumele primite de la bugetul local, în conformitate cu prevederile art. 6) și 7) din Legea 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contractele încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante, cu modificările și completările ulterioare.

b) Plata serviciilor se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii fiscale la sediul autorității contractante.

13.4. Considerații privind realizarea propunerii financiare:

(1) Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă costul pe beneficiar pe zi (pentru fiecare tip de beneficiar în parte), conform documentației de achiziție.

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

valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor, cheltuieli indirecte, profit.

(2) Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

14. Legislație aplicabilă în cazul prezentei proceduri

a) Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, HG nr. 395/2016

b) Hotărârea de Guvern nr. 1711/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

c) Legea nr 101/2016 ;

d) H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare, actualizată, potrivit căreia operatorii economici sunt obligați, începând cu 13 decembrie 2016, să respecte noile reguli referitoare la etichetarea produselor alimentare;

e) Norma metodologică privind etichetarea alimentelor din 07.02.2002 cu toate modificările și completările ulterioare;

f) O.U.G. nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu toate modificările și completările ulterioare;

g) H.G. nr. 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare cu toate modificările și completările ulterioare;

h) Regulamentul UE nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

i) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare cu toate modificările și completările ulterioare;

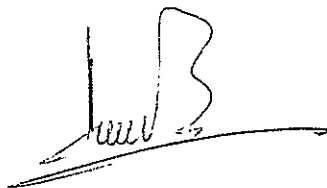
j) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare;

k) Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

INTOCMIT

Expert extern cooptat

Teodor PASAT



SPECIFICATIILE TEHNICE MINIMALE PENTRU PRODUSELE TIP CATERING

Pachetul alimentar:

- Sandwich cu piept de pui la grătar, cascaval, ardei+apa
- Sandwich cu snitel de pui, crema de branza, ardei+apa
- Sandwich cu snitel de pui, telemea, rosii+apa
- Sandwich cu snitel de pui, mozzarella, salata+apa
- Sandwich cu piept de pui la cuptor, mozzarella, castravete+apa
- Sandwich cu piept de pui la cuptor, crema de branza, ardei+apa
- Sandwich cu pulpa dezosata, crema de branza, rosii+apa
- Sandwich cu pulpa dezosata, crema de branza, ardei+apa
- Sandwich cu pulpa dezosata la cuptor, cascaval, salata+apa
- Sandwich cu sunca de pui, telemea, ardei+apa
- Sandwich cu sunca de pui, mozzarella, rosii+apa
- Sandwich cu muschi,cascaval, ardei +apa
- Sandwich cu muschi,cascaval, rosii +apa
- Sandwich cu muschi,cascaval, castravete +apa

INTOCMIT

Expert extern cooptat

Teodor PASAT

