



J U D E Ţ U L V R A N C E A
UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ
MUNICIPIUL ADJUD

Str. Stadionului nr. 2, Județul Vrancea, Cod 625100, Email: uat@primariaadjud.ro, Telefon: 0237641908, Fax: 0237641912, Website: adjud.ro, C.F. 4350491

Nr. înregistrare:

APROBAT,
PRIMAR,
GEORGE-CLAUDIU NICA

CAIET DE SARCINI

*Servicii de catering în Programul național „Masă sănătoasă”
pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Principele Radu”
din Municipiul Adjud, județul Vrancea, în anul 2026*

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- ✓ *HOTĂRÂREA Nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.*
- ✓ *ORDIN nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă" și numărul de beneficiari în 2026 Publicat în: Monitorul Oficial nr. 191 din 5 martie 2025.*
- ✓ *HOTĂRÂREA de Guvern nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 Publicat în: Monitorul Oficial, Partea I, Nr. 1222 din 31 decembrie 2025.*
- ✓ *Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar,*
- ✓ *Ordinul nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de*

învățământ preuniversitar, Publicat în: Monitorul Oficial nr. 179 din 28 februarie 2025,

- ✓ Având în vedere faptul că Școala Gimnazială „Principele Radu” Adjud nu dispune de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul dintre cele patru sedii în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform art. 3 alin. (1) litera c) din *Hotărârea de Guvern nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 Publicat în: Monitorul Oficial, Partea I, Nr. 1222 din 31 decembrie 2025.*

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Principele Radu” Adjud în cele patru sedii, respectiv:

- ✓ Strada Tudor Vladimirescu, Nr.7A, mun. Adjud – învățământ preșcolar, primar și gimnazial;
- ✓ Școala Gimnazială Adjdu-Vechi, loc. Adjdu-Vechi, Strada Bârlad, Nr. 34 - învățământ preșcolar și primar;
- ✓ Școala Gimnazială „Angela Gheorghiu” Adjud, str. Republicii, nr. 90, mun. Adjud - învățământ primar și gimnazial;
- ✓ Școala Primară Șișcani, sat Șișcani –Str. Răzoare, nr.29 – învățământ primar.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada ianuarie 2026 - iunie 2026 și septembrie 2026 - decembrie 2026 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale „Principele Radu” Adjud, în cantitățile și conținutul caloric stabilit în:

- ✓ *Anexele nr. 2 și nr. 3 ale Hotărârii de Guvern nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 Publicat în: Monitorul Oficial, Partea I, Nr. 1222 din 31 decembrie 2025.*
- ✓ *Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar,*
- ✓ *Ordinul nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, Publicat în: Monitorul Oficial nr. 179 din 28 februarie 2025.*

IV. Cantități necesare

În estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering în vederea furnizarii unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

➤ Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ, conform datelor furnizate de Școala Gimnazială „Principele Radu” din Municipiul Adjud, este repartizat astfel:

Anul școlar 2026- Număr maxim 515 beneficiari din care:

- Sediul din Strada Tudor Vladimirescu, Nr. 7A- **294 beneficiari**, din care:
 - Preșcolari 68;
 - Primar 121;
 - Gimnazial 105;
- Sediul din str. Republicii, nr. 90- **165 beneficiari**, din care:
 - Preșcolar 105;
 - Gimnazial 60;
- Sediul din Adjudu-Vechi, str. Bârladului, Nr. 34 – **36 beneficiari**, din care:
 - Preșcolari 16;
 - Primar 20;
- Sediul din Șișcani, Str. Răzoare, Nr.29 – **20 beneficiari**, din care:
 - Primar 20.

Conform calendarului anului școlar în anul 2026, s-au avut în vedere un număr de **170 de zile de școală**, repartizate în cadrul contractului după cum urmează:

- Ianuarie 2026 - **17 zile**
- Februarie 2026 - **15 zile**
- Martie 2026 - **22 zile**
- Aprilie 2026 - **15 zile**
- Mai 2026 - **20 zile**
- Iunie 2026 - **12 zile**
- Septembrie 2026 -**17 zile**
- Octombrie 2026 -**17 zile**
- Noiembrie 2026 -**20 zile**
- Decembrie 2026 -**15 zile**

Facem precizarea că numărul de zile de școală se poate modifica prin ordin de ministru.

Rezultă astfel un necesar de pe toată perioada ce va fi contractată de **515 elevi x 170 zile = 87.550 pachete**. Valoarea maximă/pachet prevăzută în lege este de **16,5 lei/beneficiar, inclusiv T.V.A.**, valoare ce cuprinde prețul total al suportului alimentar, conținând:

1. costul total de producție (CPT), format din:

- cost materie primă alimentară
- cost resursă umană-ambalare-manipulare
- cost ambalaj
- cost utilități
- costuri manipulare-transport;

2. Costuri administrative (CAD) (profit, etc)

Notă!: Costul materiei prime alimentare (CMPA) reprezintă doar costurile aferente materiilor prime utilizate în conținutul pachetului alimentar ofertant (carne, brânzeturi, legume, inclusiv fructul zilnic). Cost materie primă alimentară din total costuri producție se calculează raportând CMPA la CPT.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local 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 arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de

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

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

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. 541 din 17 februarie 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.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și distribuite sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va livra

➤ pachet alimentar:

- produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chiflă - 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;
- legume (salată, castravete, roșie, ardei verde/kapia) - 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

➤ La acestea se va adăuga un fruct la alegere: banană/ pară/ caisă/ piersică, FĂRĂ MĂR

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială „Principele Radu” Adjud, zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța

alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile exemplificate în Anexa 3 din *Hotărârea de Guvern nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.*

Se vor oferta 5 variante de meniu, după cum urmează:

Varianta meniu	Conținut meniu	Ingrediente
V1	Sandwich cu mușchi file	- Chifla/ pâine integrală - muschi file - cascaval - salata - rosie - castravete - ardei
	Fruct	
V2	Sandwich cu șuncă presată	- Chifla/ pâine integrală - sunca presata din piept de pui - cascaval - salata - rosie - castravete - ardei
	Fruct	
V3	Sandwich cu salam de vară	- Chifla/ pâine integrală - salam de vara - cascaval - salata - rosie - castravete - ardei
	Fruct	
V4	Sandwich cu șnițel de pui	- Chifla/ pâine integrală - șnițel din piept de pui - rosie - castravete - ardei - salata
	Fruct	
V5	Sandwich cu piept de pui	- Chifla/ pâine integrală

	la grătar	- piept de pui la grătar - rosie - salata - castravete - ardei
	Fruct	

Notă: ardei se referă la ardei gras sau ardei kapia în orice variantă de culoare, la decizia ofertanților!

Se vor oferta cele 5 variante de meniu

Pentru fiecare variantă de meniu, se va prezenta buletin de analize microbiologice și buletin de analiză nutrițională (fizico-chimice) efectuate într-un laborator autorizat/acreditat ANSVSA, conform prevederilor legale în vigoare.

Operatorul economic va face dovada implementării sistemului de calitate produselor în domeniul alimentar ISO22000:2018 sau echivalent.

În acest scop, autoritatea contractantă consideră că un operator economic, care are implementat standardul ISO22000:2018 sau echivalent, respectă următoarele cerințe esențiale ale unui sistem de calitate alimentar, al cărui beneficiar final este preșcolarul și elevul:

- Se asigură siguranța alimentară - Identifică și controlează factorii de risc care ar putea compromite calitatea și siguranța produselor alimentare.

- Se respectă cerințele legale - Este obligatoriu în multe țări pentru producătorii și distribuitorii de alimente, conform reglementărilor Uniunii Europene și Codex Alimentarius.

- se reduce riscul contaminării - Ajută la prevenirea contaminărilor microbiologice (ex: bacterii patogene), chimice (ex: reziduuri de pesticide) și fizice (ex: bucăți de metal sau sticlă).

- Se îmbunătățește încrederea consumatorilor – Demonstrează angajamentul față de siguranța alimentelor și protejează sănătatea publică.

- Se previn pierderile economice - Reducerea riscurilor de retragere a produselor, procese judiciare sau daune reputaționale.

- Se crește eficiența proceselor - Oferă o abordare sistematică și documentată pentru gestionarea siguranței alimentare.

NOTĂ

- La sandwich, se adaugă un fruct (banană/pară/caisă/piersică, alternativ) FĂRĂ MĂR.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din *Hotărârea de Guvern nr. 1171 din 30.12.2025*

privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

Procentul minim de materie primă alimentară din total costuri de producție este de 60%. Pachetele care prezintă un procent mai mic de 60% al materiei prime alimentare în total costuri de producție vor fi considerate neconforme.

Procentul de materie primă alimentară din total costuri de producție este important, având în vedere că autoritatea contractantă încurajează astfel operatorii economici să investească mai puțin în costuri legate de logistică și să utilizeze în pachetele alimentare materii prime de calitate, în beneficiul direct al sănătății preșcolarilor și școlărilor. Scopul principal al programului „Masă sănătoasă” este acela de a oferi elevilor și preșcolărilor o masă nutritivă de calitate, cu materie primă din surse sustenabile, de preferință din piața alimentară locală. Evaluând procentul de materie primă alimentară în total costuri de producție, autoritatea contractantă se va asigura de descurajarea practicii operatorilor economici de a scădea nivelul de calitate al produsului, dar de a obține profit.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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 în unitățile școlare, 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

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).

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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, între orele 09.00-10.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

Programul de funcționare al unității de învățământ este următorul:

Nr.	Unitate învățământ/ Nivel	Program funcționare	Interval de livrare
1	Grădinița cu program normal nr. 2 Adjud – nivel preșcolar	8.00-12.00	9:00-10:00
2	Școala Gimnazială „Principele Radu” Adjud - nivel primar	8.00-12.00	9:00-10:00
3	Școala Gimnazială „Principele Radu” Adjud - nivel gimnazial	8.00-14.00	9:00-10:00
4	Școala Gimnazială Adjudu-Vechi – nivel preșcolar și primar	8.00-12.00	9:00-10:00
5	Școala Gimnazială „Angela	8.00-12.00	9:00-10:00

	Gheorghiu” Adjud - nivel primar		
6	Școala Gimnazială „Angela Gheorghiu” Adjud - nivel gimnazial	8.00-14.00	9:00-10:00
7	Școala Primară Șișcani -nivel primar	8.00-12.00	9:00-10:00

Furnizorul va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către cele patru sedii ale unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, conform Ordinului ANSVSA 111/2008.

Operatorul economic trebuie să facă dovada că mijlocul de transport utilizat la transportul și distribuția pachetelor deține normă de poluare minim Euro 6 sau mai mult (hibrid, electrice sau echivalent), prezentând în acest sens cartea de identitate a mijlocului de transport folosit și documente din care să reiasă forma de deținere (proprietate/ chirie/ leasing, etc)

Prin utilizarea de către operatorul economic a mijloacelor auto cu un nivel redus de emisii se are în vedere impactul negativ pe care îl are poluarea asupra mediului, implicit al sănătății colectivității, precum și a beneficiarilor direcți, ceea ce este în deplin consens cu obiectivele principale ale Programului „Masă sănătoasă”.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform *Hotărârii de Guvern nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026* se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate, operatorul economici prezentând în acest sens buletinele de analize microbiologice și fizico-chimice aferente testării produselor oferite.

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic, care prepară și care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va deține un curs de igienă acreditat.

Operatorul economic trebuie să facă dovada deținerii unui număr de minim 2 – maxim 5 persoane angajate implicate în derularea contractului, care vor avea controlul medical medicina muncii efectuat la zi și care dețin un certificat absolvire curs de igienă acreditat. Operatorul economic va prezenta o declarație pe proprie răspundere privind personalul desemnat pentru executarea contractului.

Un număr suficient de persoane implicate de operatorul economic în derularea contractului este necesar pentru desfășurarea tuturor activităților în condiții optime, inclusiv în ceea ce privește siguranță și igienă sanitară. Mai mult un număr mai mare de personal, ar putea asigura continuitatea derulării activităților, operatorul economic putând gestiona mai ușor riscurile generate de situații neprevăzute (îmbolnăviri, absențe justificate sau nu, etc.).

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențione privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

La ambalarea pachetului alimentar operatorul economic trebuie să folosească ambalaje din materiale reciclate/biodegradabile, care respectă politicile de mediu și de gestionare a deșeurilor la nivel național, precum și directivele europene în materie. Ambalajele de genul lăzi în care vor fi transportate pachetele alimentare trebuie să fie în număr suficient și să rămână la dispoziția beneficiarului, la unitatea de învățământ, până la consumarea integrală a numărului de pachete livrate.

VIII. Principii 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

4. 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.

5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolărilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu (municipiul Adjud, Strada Tudor Vladimirescu, Nr. 7A, loc. Adjudu-Vechi, Strada Bârlad, Nr. 34, municipiul Adjud, str. Republicii, nr. 90, sat Șișcani, Str. Răzoare, Nr.29) să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

IX. Considerații privind propunerea tehnică

Propunerea tehnică se va prezenta la rubrica special prevăzută în S.E.A.P. în acest sens, respectiv „Documente de calificare și propunere tehnică” . Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul prezentei secțiuni, respectiv cu cele prevăzute în cadrul Caietului de sarcini și a documentelor anexate la acesta, care fac parte integrantă din documentația de atribuire. Neprezentarea tuturor documentelor conform cerințelor formulate atrage respingerea ofertelor ca neconforme.

Ofertanții au obligația de a indica sau marca documentele/informațiile din propunerea tehnică pe care le declară ca fiind confidențiale, întrucât cuprind secrete tehnice și/sau comerciale, stabilite conform legii, iar dezvăluirea acestora ar prejudicia interesele legitime ale operatorilor economici, în special în ceea ce privește secretul comercial și proprietatea intelectuală.

Propunerea tehnică trebuie să conțină, dar fără a se limita la:

Cerința 1. Formularul de propunere tehnică completat, corelat cu toate prevederile și cerințele caietului de sarcini, fișei de date și documentației de atribuire, în care se vor regăsi obligatoriu informații referitoare la :

- Descrierea detaliată a produselor oferite (rețetarul) pentru cele 5 variante de meniu solicitate (Luni-Vineri);
- Buletine de analiză nutrițională, emis de un laborator independent acreditat, pentru fiecare meniu propus;
- Diagrama de flux tehnologic, cu sumarul orelor de manoperă;
- Documente din care să rezulte autorizațiile sanitar-veterinare specifice funcționării societății corespunzătoare obiectului contractului ce urmează a fi atribuit;
- Documente privind spațiul utilizat pentru prepararea/ depozitarea /ambalarea/manipularea alimentelor/pachetelor alimentare;

-Dotarea proprie cu echipamente/utilaje necesare executării în bune condiții a contractului (fotografii și autorizații, dacă este cazul);

- Mijloacele de transport pe care ofertantul se angajează să-le utilizeze pentru îndeplinirea contractului; Ofertantul va prezenta documente relevante (inclusiv fotografii și autorizații) din care sa rezulte daca mijlocul / mijloacele de transport este/ sunt în dotare proprie, sau să demonstreze accesul la acestea prin una din următoarele forme: închiriere, comodat, leasing, contract de prestări servicii, etc.

- Ofertantul va prezenta informații privind personalul implicat în cadrul contractului, însoțite de documente din care să rezulte că personalul implicat în cadrul contractului (prepararea și furnizarea hranei) deține un certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Cerința 2. Graficul de livrare zilnic/săptămânal;

Cerința 3. Dovada implementării standard ISO 22000 sau echivalent;

Cerința 4. Documente din care să rezulte procentul de material reciclat/biodegradabil din ambalaj folosit pentru distribuirea hranei.

Cerința 5. Contractul însoțit cu/fără obiecțiuni, model de contract atașat prezentei documentații de achiziție. Dacă ofertantul are obiecțiuni, acesta va atașa la formularul de contract obiecțiune formulate, precizând clauza din contract și clauza reformulată conform obiecțiunii sale.

Cerința 6. 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 in acest domeniu se pot obține de la Inspekția Muncii - autoritate competenta in ceea ce privește controlul aplicării legislației referitoare la securitatea și sănătatea în munca - site-ul: <http://www.inspectiamuncii.ro/legislatie>);

Cu excepția eventualelor constrângeri de natură tehnică și/sau legală, în cazul în care vor exista limitări, condiționări sau restricții impuse de ofertant în raport cu cerințele caietului de sarcini, oferta va fi declarată ca fiind neconformă. Specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini reprezintă cerințe minimale referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, scop în care soluțiile oferite în cadrul propunerii tehnice pot face referire la atingerea unor niveluri superioare. În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elemente ale propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a analiza și verifica conformitatea propunerilor/activităților oferite/propuse de operatorii economici din punctul de vedere al îndeplinirii cerințelor solicitate prin caietul de sarcini, cu scopul protejării

acesteia împotriva ofertelor ce conțin propuneri/activități care intră în contradicție cu specificațiile tehnice stabilite și/sau care nu pot fi fundamentate. Ofertele care nu pot fi fundamentate din punct de vedere tehnic, logistic și a resurselor prevăzute în ofertă, de natură să nu asigure satisfacerea cerințelor din caietul de sarcini, vor fi respinse ca neconforme.

Criteriul de atribuire utilizat este „Cel mai bun raport calitate-preț”, cu factorii de evaluare menționați mai jos.

Pentru procedura ce urmează a fi atribuită, autoritatea contractantă stabilește următorii factori de evaluare ai ofertei:

Nr.	Denumire factor evaluare	Componentă/ Descriere	Algoritm de calcul	Punctaj maxim
1	Pretul ofertei	Componenta financiara	Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$	60 puncte
2	Procent cost materie primă alimentară în total costuri producție	Componentă tehnică Pachetele care prezintă un procent mai mic de 60% cost materie primă alimentară în total costuri sunt considerate neconforme.	a) Pentru cel mai mare procent ofertat se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Procent oferta } n / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}.$	15 puncte
3	Număr de persoane propuse pentru derularea contractului	Componentă tehnică Ofertantul trebuie să prezinte un număr de minim 2 -maxim 5 persoane desemnate pentru executarea contractului.	a) Pentru numărul maxim persoane ofertat se acorda punctajul maxim, respectiv 15 puncte; - Pentru alt număr de persoane decât cel maxim ofertat, punctajul se acorda astfel: $P(n) = (N_p/N_{pmax}) \times 15$ puncte, unde:	15 puncte

			Np - reprezintă numărul de persoane ofertat, Npmax - reprezintă numărul maxim ofertat de persoane	
4	Gestiunea scoaterii din uz a ambalajelor	Componentă tehnică Procentul de materiale reciclat/biodegradabil	a) Se acordă punctajul maxim de 10 puncte, ofertei care prezintă cea mai mare proporție de material reciclat/biodegradabil. b) Pentru restul ofertelor punctajul se acordă potrivit formulei: $P_{eco}(n) = (\%n / \%max) \times 10$, unde: P_eco(n): punctajul obținut de oferta n; %_n = proporția de material reciclat/biodegradabil din ambalajul ofertei n. %_max = cea mai mare proporție de material reciclat/biodegradabil din ambalaj ofertat.	10 puncte

Întocmit,
insp. Carmen Anca BOSTAN