



CAIETUL DE SARCINI AL ACHIZITIEI
pentru atribuirea contractului de achiziție servicii de catering în cadrul Programului național
„Masa sanatoasa”

Cerintele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate minime si obligatorii.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant va elabora oferta sa pentru achizitia de servicii de catering.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate astfel incat ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

Cerintele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate minime.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in ***Procedura operationala, PROCEDURA PROPRIE privind achizitiile de servicii din Anexa nr.2 din Legea nr.98/2016***

1. INFORMATII GENERALE

Denumirea autoritatii contractante, adresa și punctul de contact:

UAT Oras Cazanesti (Primaria orasului Cazanesti)

Adresa poștală: **localitatea CAZANESTI, sos. Bucuresti, nr.93 , jud. Ialomița, România,**
telefon +40 243264010, fax +40 243264397, e-mail: primaria@primariacazanestiil.ro;

pagina web: **<http://primariacazanestiil.ro>**

Persoana de contact: **NIȚU RODICA**

Scoala Gimnazială Cazanesti este beneficiara al ***Programului „ Masa sanatoasa,,*** aprobat prin H.G nr.23/2025. Implementarea acestui program, are ca scop sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socio-emotional, intarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor si prin oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publica il constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv prepararea și livrarea unui suport alimentar, respectiv ***masă caldă în regim de catering, la care se adaugă un fruct.*** Unitatea de învățământ nu are cantină pentru prepararea mesei calde în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea

normelor de igienă aprobate prin OMS nr.1456/2020, pentru elevii și prescolarii Școlii Gimnaziale Cazanesti, în perioada 01.06.2026 - 22.12.2026.

3. Cod CPV 55524000-9 (Rev.2) Servicii de catering pentru școli

Serviciile de catering vor fi prestate în baza graficului de prestare stabilit de conducerea Școlii Gimnaziale Cazanesti, la fiecare locație indicată.

4. Sursa de finanțare: Bugetul de stat /local

Valoarea estimată fără TVA a contractului: **423.153,36 lei fără TVA**, calculată astfel:

$339 \text{ elevi} \times 84 \text{ zile (14 z iunie, 18 z septembrie, 17 z octombrie, 20 zile noiembrie, 15 z decembrie)} = 28476 \text{ porții} \times 14,86 \text{ lei/porție} = 423.153,36 \text{ lei fără TVA}$

OBIECTIVE:

Obiectiv general al proiectului este reducerea numărului de elevi aflați în situație de eșec școlar și a numărului elevilor care abandonează școala, creșterea participării la educația școlară în orașul Cazanesti, prin acordarea, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un porție, **în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată(11%)**, limită ce va cuprinde prețul materiei prime și a fructelor, cheltuieli cu prepararea hranei, cheltuieli cu transportul și distribuția. În categoria cheltuielilor cu distribuția se vor lua în calcul și cheltuielile cu asigurarea ambalajelor și tacâmurilor de unică folosință și a servetelilor necesare servirii mesei calde.

II. CERINTE GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI

Porțiile de hrană, **constând în Felul II, (exclusiv supe și ciorbe), la care se adaugă un fruct**, vor fi livrate prin sistem de catering, pentru prescolarii și elevii 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.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, întrucât Școala gimnazială Cazanesti nu are cantină, masa caldă trebuie livrată în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Porțiile de hrană caldă pentru preșcolarii și elevii din Școala gimnazială Cazanesti, în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi pastrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în spații special amenajate în cadrul Școlii Gimnaziale Cazanesti, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Transportul tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al unității de alimentație colectivă sau publică în sistem catering, se efectuează numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar; care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de

conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației aplicabile în materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

III: CERINTE SPECIFICE

3.1 EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Scoala Gimnazială Cazanesti, beneficiară a programului, 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 sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele 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.

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

În funcție de modificările intervenite în frecvența numărului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de persoane cuprins în comenzile lansate de către beneficiar, pretul contractului modificându-se corespunzător. Ofertarea se va face pentru cantitatea maximă de elevi, prezenți la cursuri/activități didactice.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, (care nu sunt datorate neconformității preparării și a conținutului mesei calde livrate), se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, prestatorul având obligația de a se conforma întocmai. Fiecare dintre aceste meniuri vor fi însoțite de calculul caloriilor, conținutul de proteine, lipide și glucide.

3.2. 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, branzeturi) 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 pietelor 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 - Branzeturi cu pasta opărită (cascaval).

Conducerea Școlii gimnaziale a specificat că **din motive de ordin religios, 1(unu) elev are restricționat consumul de carne de porc. Prin urmare, pentru acesta, zilnic, prestatorul va asigura un meniu care să nu conțină produse din carne de porc.**

3.3. SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către Școala gimnazială Cazanesti, respectiv elev sau prescolar, după caz, va fi: ziua producerii pentru masa caldă.

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 – Școala Gimnazială Cazanesti.

Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

3.4. CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Ofertantul va asigura distribuirea porțiilor de hrană caldă, cu transport și personal propriu, pe cheltuielile acestuia, **numai cu mijloace de transport speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare** până la punctele stabilite împreună cu beneficiarul, unde se va preda persoanelor responsabile cu distribuirea porțiilor de hrană caldă, pe baza documentelor legale însoțitoare, respectiv aviz de însoțire a marfii și declarații de conformitate însoțite de prestator.

Ofertantul trebuie să dețină autovehiculul autorizat de autoritatea sanitar-veterinară, pentru transportul de alimente și **termoboxuri speciale cu închidere etanșă pentru activitatea de catering**, care asigură transportul produselor alimentare la temperaturi controlate.

În timpul transportului până la beneficiar, mâncarea caldă va fi protejată împotriva oricăror contaminări probabile, care fac alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății, astfel încât să nu poată fi consumate în acea stare. Se vor introduce măsuri adecvate, astfel încât să se preîntâmpine și să se evite eventuale epidemii.

3.5. METODE DE TESTARE SI CONTROL

Produsele alimentare distribuite în cadrul Programului, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Producerea, manipularea și transportul hranei calde se va executa numai de către persoane implicate în derularea contractului nominalizate de ofertant, 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 **Fisa de aptitudini specifice activității desfășurate**, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

3.6. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Pentru masa caldă distribuită de unitățile de alimentație publică în sistem de catering, 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”

3.7. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

Produsele finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate, potrivit cu siguranța alimentelor.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiilor igienico-sanitare prin care este oferita masa caldă către elevi/preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional se exercită de către personalul imputernicit de Ministerul Sănătății prin Direcția de Sănătate Publică Județeană Ialomița.

Ofertantul trebuie sa dovedeasca ca dispune de capacitatea tehnica, respectiv de utilaje specializate pentru desfasurarea activitatii de catering si de personal calificat pentru prestarea serviciului de catering.

Masa caldă va fi preparată cu respectarea Normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prezentate în Anexa nr.3 la HG nr.24/2024, astfel:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivi permisi a fi adaugati in 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. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

5. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume

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

7. 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.

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

NOTĂ: Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;

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 preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și prin prezentul caiet de sarcini

Ofertantul trebuie să prezinte în cadrul propunerii tehnice, "Planul meniu săptămânal", **felul II (în 4 variante pentru perioada caldă din an și în 4 variante pentru perioada rece a anului)**. De asemenea, ofertantul va prezenta un „Plan de meniu săptămânal”, **felul II (în 4 variante pentru perioada caldă din an și în 4 variante pentru perioada rece a anului) și pentru elevul care nu consumă carne de porc din motive religioase**.

Ofertantul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în derularea contractului.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele, conform prevederilor rețetarelor.

Fiecare porție va fi însoțită de pâine/chiflă, gramajul acestuia fiind stabilit în cadrul rețetarelor, în funcție de felul de mâncare caldă din meniu.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Planului meniu săptămânal", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de program desemnat și personalul de specialitate. La întocmirea "Planului meniu săptămânal" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- planurile de meniu întocmite în ultima săptămână, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;

- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară (este exclus procesul de prăjire). În acest scop vor fi elaborate cel puțin 4 variante de "Plan meniu săptămânal".
- în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi);
- evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a unor combinații care produc efecte digestive nefavorabile;
- se vor permite mâncările gen tocaturi prajite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau pregătite la cuptor;
- să se asigure 2 ouă/săptămână/persoană sub diverse forme;
- mâncările să nu fie grase, sosurile să nu conțină făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie prea condimentate, să fie moderat sărate;
- carnea de la masa de prânz (felul II) trebuie să fie porționată la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară și pentru siguranța alimentelor;
- meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate încălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (două) ore înainte de servire;
- felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

Ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în raport de natura produselor;

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute în actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei;

Ofertantul se obligă ca în situația în care în urma anchetei alimentare efectuate de către reprezentanții beneficiarului rezultă un deficit/o deviație de la principiile nutriționale prezentate în prezentul caiet de sarcini, să corecteze/compenseze acest lucru cât mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a responsabilului de proiect desemnat, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

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 preșcolarilor și școlarilor 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

Zilnic, prestatorul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului 1(una) probă alimentară din meniul ce va fi servit beneficiarilor. Proba va fi păstrată în unitatea școlară, în frigider, 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare.

Recipientele și tacâmurile de unică folosință utilizate, vor fi confecționate din materiale biodegradabile și care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul.

Scoala gimnazială Cazanesti va colecta în containere/pubele, deșeurile rezultate după servirea mesei, fără a le amesteca cu celelalte deșuri rezultate din activitatea curentă, astfel încât, operatorul de salubritate, să-l poată ridica periodic.

3.8. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA

Fiecare persoana/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personala și va purta echipamentul de protecție și de lucru adecvat și curat.

Prestatorul va prezenta în cadrul propunerii tehnice, Certificate medicale cu mențiunea „apt de muncă,, eliberate de unități medicale specializate în medicina muncii, efectuate pentru persoanele/salariații prestatorului implicați în prepararea mesei calde.

3.9. ALTE CERINȚE SPECIFICE:

În cazul în care, în perioada de derulare a contractului, se constată de către beneficiar că sunt elevi care aparțin unei religii/cult, care restricționează consumul de alimente care conțin carne de porc, prestatorul are obligația de a produce și livra și mâncare caldă care nu conține produse cu conținut de origine animală, respectiv de porc.

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 servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

IV. CONTROLUL ȘI RECEPȚIA

Predarea-preluarea porțiilor de hrană caldă se va face la sediul Local corp A al Școlii Gimnaziale Cazanesti, str. Garii nr. 15, la sediul Local corp B al Școlii Gimnaziale Cazanesti, Aleea Parcului nr. 4 și Grădinița cu Program normal, sos București nr.66, sub supravegherea personalului desemnat, care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru.

Personalul desemnat de către autoritatea contractantă, precum și personalul responsabil cu distribuția pachetului alimentar, va avea obligația și dreptul de a urmări și verifica prestarea serviciului pe toată durata contractului, în prezența prestatorului sau a persoanei/persoanelor desemnate de acesta. În cazul în care se vor constata abateri care pot duce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor beneficiare, ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele în cauză cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

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 programului în "Registrul de control privind hrănirea" ce va fi păstrat la fiecare dintre locațiile programului.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către responsabilul de program desemnat. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și responsabilul de program, desemnat, vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către responsabilul de program desemnat, 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.

Prestatorul va prezenta zilnic la livrare, avizul de expediție a hranei, însoțit de declarația de conformitate, de gramajul pe porție/cantitate și de calculul kaloriilor. Nu se va distribui hrana fără avizul persoanelor desemnate de către conducerea Școlii gimnaziale Cazanesti.

Prestatorul are obligatia prelevării de probe, pe cheltuiala sa, atat la sediul sau, cat si la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare.

Probele se vor pastra minim 48 de ore, de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiul frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura, actualizat de persoana responsabila desemnata;

La sediul unitatii beneficiare, recoltarea se va face de personalul prezent al Prestatorului.

Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere; se eticheteaza pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului care are obligatia de a se conforma pana la data urmatoarei livrari.

Prestatorul va trebui sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii autoritatii contractante in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor si de preparare a hranei, ori de cate ori se considera necesar.

V. CONDIȚII CONTRACT

Durata contractului: din momentul încheierii contractului, până la 22 decembrie 2026.

Limba în care vor fi redactate documentele: română

Considerații generale:

5.1 Prestarea serviciilor:

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

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor **se va transmite prestatorului zilnic și va fi valabilă pentru meniurile din săptămâna următoare**. Comanda pentru numărul zilnic de porții se va face de responsabilul de program desemnat sau o persoană autorizată, care va estima pe baza prezenței zilnice a beneficiarilor.

Scoala gimnaziala Cazanesti, 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 program desemnat vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

5.2 Livrarea hranei :

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.

Intervalul orar în care va fi livrată masa caldă, este 9:30 - 9:50 , urmand ca aceasta sa fie servită în pauza de la ora 9: 50 – 10:10.

In procesul verbal zilnic de recepție va fi indicata ora la care a fost livrată masa calda.

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derulării anului scolar, pe locații de livrare.

Livrarea se considera indeplinita pe baza documentelor de receptie calitativa și cantitativa. Hrana trebuie să fie însoțită de documente care atestă calitatea acesteia, de avizul de însoțire a mărfii și de declarația de conformitate.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite pe locații de livrare.

In functie de numarul de beneficiari, starea fiziologica, precum si alti factori care influenteaza livrarile

mesei calde, numarul de portii este variabil si se vor livra pe baza de comanda telefonica/mail.

5.3 Transportul hranei:

Pe parcursul derulării contractului, transportul va fi asigurat de către prestator, iar mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie 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.

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.**

Mijloacele de transport utilizate, vor fi autorizate/inregistrate sanitar/veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Recipientele si/sau containerele destinate livrării, nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic.

Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de catre prestator si vor fi incluse de acesta in pretul unitar oferat;

Mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;

Atunci cand mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.

5.4 Modalitatea de plată a serviciilor furnizate

Plata se face cu ordin de plată în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii facturii de către prestator.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, de către ordonatorul principal de credite (primar), pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii de pe documentele legale de achiziționare a produselor pentru beneficiarii proiectului (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar- veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.).

5.5 Considerații privind realizarea propunerii financiare:

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă costul pe beneficiar pe zi.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o calculatie a pretului/ portie, anexa la formularul de oferta, care va include, **defalcăt**, urmatoarele costuri:

- Costuri cu achiziția materiei prime. **Ofertanții au obligația de a aloca cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime, respectiv alimentele de bază, ingredientele principale sau materialele brute utilizate în procesul de gătit și a fructelor.**

- Costuri necesare preparării hranei

- Costuri necesare distribuției (transportul). **În categoria cheltuielilor cu distribuția se vor lua în calcul și cheltuielile cu asigurarea ambalajelor și tacâmurilor de unică folosință și a șervețelilor necesare servirii mesei calde.**

VI. CERINTE ASUPRA OFERTEI

Serviciile vor fi prestate în baza contractului de achiziție ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării de către părți și se finalizează la 22.12.2026.

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractata poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a prestatorului cu cel puțin 20 de zile lucratoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii, respectiv numărul porțiilor, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul proiectului, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului) unitar/porție, pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE - cel mai bun raport calitate-pret

Pentru ca autoritatea contractantă să poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare prezentate să prezinte o calculație a pretului/porție, anexa la formularul de ofertă, care va include, defalcăt, următoarele costuri:

- Costuri cu achiziția materiei prime
- Costuri necesare preparării mesei calde
- Costuri necesare distribuției (transportul) mesei calde

FACTORI DE EVALUARE - PUNCTAJ

A. PRETUL OFERTEI. Componenta financiară – 30%

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare „Pretul ofertei”, este de 30 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi oferite, punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel:

$P(n) = \text{Pret minim ofertat} / \text{Pret „n”} \times \text{punctaj maxim alocat (30 puncte)}$, unde

$P(n)$ = punctajul ofertei n

Pret „ n ” = pretul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „pretul ofertei”, se justifica pe fondul importanței încadrării în resursele financiare alocate autorității contractante pentru participarea la proiect.

B. PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMĂ DIN PRETUL TOTAL/PORȚIE.

Componenta financiară- 65%

Direct proportional

Punctajul maxim total pentru ponderea materiei prime din pretul total/porție, este de 65 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/porție, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 65 puncte;

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/porție, punctajul $P_{mp(n)}$ se calculeaza astfel:

$P_{mp(n)} = MP_n / MP_{\text{maxim}} \times \text{punctajul maxim alocat}(65 \text{ puncte})$, unde:

$P_{mp(n)}$ – punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din pretul total/porție

MP_n – nivelul „n” al ponderii materiei prime din pretul total/porție

MP_{maxim} – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/porție

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/porție este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/porție, egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/porție, mai mic decat nivelul minim indicat (de 40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime”, din pretul total/porție va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime”, se justifica si pentru a asigura un aport nutritional adecvat si respectarea cerintei privind alocarea de catre ofertanti a cel puțin 40% din suma disponibila per beneficiar, pentru achizitia materiei prime.

C. CALIFICAREA PERSONALULUI – 5%

Prin personal calificat se intelege personalul angajat in producerea, manipularea si distributia pachetului alimentar, care **detine certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena** conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare.

Atentie! Ofertantii vor prezenta pentru fiecare persoana nominalizata, Certificatul de absolvire a cursului de Notiuni fundamentale de igiena, in copie „conform cu originalul”,.

Direct proportional

Punctajul maxim total pentru calificarea personalului- 5 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare numar de persoane: 5 puncte

b) Pentru celelalte oferte, punctajul se acorda astfel:

$P_{np} = N_{p(n)} \times 5 / N_{p(\text{max})}$, unde:

P_{np} – punctaj pentru numar persoane calificate

$N_p(n)$ – reprezinta numarul de persoane implicate in producerea, manipularea si distribuirea produselor alimentare, care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena.

$N_p(max)$ – reprezinta numarul maxim de persoane implicate in producerea, manipularea si distribuirea pachetelor alimentare, care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, prezentate de catre un ofertant.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: Asigurarea producerii, manipularii si distribuirii pachetelor alimentare, in conditii de igiena corespunzatoare, reducerea riscului implicat de manipularea manuala a pachetelor alimentare.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL= 100 puncte

Se realizeaza clasamentul ofertelor, in ordine descrescatoare a punctajului obtinut. Este declarata castigatoare, oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire,, cel mai bun raport calitate-pret”.

Întocmit,

Colectiv:

Autoritatea contractanta:



Scoala Gimnazială Căzănești:


