

ROMÂNIA



JUDEȚUL CONSTANȚA – COMUNA CASTELU

Str. Republicii, nr. 58, CUI 4515735, Telefon/Fax: 0241 811 831

registratura@primariacomuneicastelu.ro

www.primariacomuneicastelu.ro



Nr. 800 / 26.01.2026

Aprobat,
Primar,
Anghel Nicolae

CAIET DE SARCINI

**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE CATERING
IN VEDEREA ACORDARII UNUI SUPT ALIMENTAR - TIP SANDVICI,
INCLUSIV FRUCT, RESPECTIV MASA CALDA, INCLUSIV FRUCT, IN REGIM
CATERING- PENTRU ELEVII ȘI PREȘCOLARII DIN CADRUL LICEULUI
TEHNOLOGIC „DOBROGEA”, COMUNA CASTELU, JUDEȚUL CONSTANTA” IN
CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL „MASA SANATOASA”**

I. Preambul

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

- ✓ *Hotărârea nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip sandvici, inclusiv fruct, respectiv masa caldă, inclusiv fruct, în regim catering, pentru elevii și preșcolarii Liceului Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, județul Constanța în locurile de desfășurare a cursurilor din localitățile Castelu și Nisipari.

CLAUZA SUSPENSIVĂ:

Procedura de atribuire se va derula cu condiția emiterii ordinului de începere a livrării numai după alocarea în bugetul autorității contractante a sumelor aferente derulării acestui program. În cazul în care finanțatorul nu va alocă aceste sume către achizitor, contractul va înceta de drept.

Valoarea contractului este una estimativă (calculată astfel: 170 zile x 16,5 lei x 844 elevi), contractul fiind valabil până la suma maximă ce va fi alocată prin HG de aprobare a valorii distribuite unităților de învățământ incluse în PNMS. Valoarea contractului se va actualiza în funcție de valoarea alocată de Guvern.

În cazul în care vor fi modificări legislative privind derularea PNMS cu impact asupra modalității de prestare a serviciilor, prestatorul își va asuma aceste modificări fără costuri suplimentare.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada desfășurării activității didactice până la 31.12.2026, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar, respectiv masa caldă pentru elevii și preșcolarii care frecventează cursurile fizice ale Liceului Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu precum și ale unităților de învățământ subordonate acestuia, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui suport alimentar, precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim estimativ de copii beneficiari ai unității de învățământ până la data de 31.12.2026 - 844;
- Numărul de zile de școală estimate până la 31.12.2026, repartizate în cadrul contractului - 170.

➤ **Locatii si ore de livrare:**

Locatiile de livrare:

- Grădinița de Program Normal “Speranța” Nisipari – Str. George Cosbuc nr. 6, Nisipari
- Grădinița de Program Normal Castelu – Str. 1 Mai nr. 13, Castelu
- Școala Gimnazială “Iuliu Valaori” Nisipari – Str. Iuliu Valaori nr. 19, Nisipari
- Școala Gimnazială nr. 1 Castelu – Str. 1 Mai nr. 11, Castelu
- Liceul Tehnologic “Dobrogea” Castelu – Str. Liceului nr. 1 bis, Castelu

Intervalul orar de livrare 9:00-9:30 grădinițe și 10:30-11:00 școli gimnaziale și liceu.

Având în vedere faptul că Liceul Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, județul Constanța, precum și unitățile de învățământ din subordinea acestuia, nu dispun în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat astfel:

- **Masă caldă în regim catering, felul 2 și un fruct**, pentru copiii de la Grădinița cu Program Normal „Speranța” Nisipari și Grădinița cu Program Normal Castelu.
- Număr de porții estimate: 154 prescolari x 170 zile = 26.180 porții estimate până la 31.12.2026
- **Tip sandwich și un fruct, în regim catering** pentru elevii înscriși la nivel primar de la Școala Gimnazială „Iuliu Valaori” Nisipari și Școala Gimnazială nr. 1 Castelu, pentru elevii înscriși la nivel gimnazial de la Școala Gimnazială „Iuliu Valaori” Nisipari, Școala Gimnazială Nr. 1 Castelu și elevii înscriși la nivel profesional și liceal de la Liceul Tehnologic „Dobrogea” Castelu.
- Număr de porții estimate: 690 prescolari x 170 zile = 117.300 porții estimate până la 31.12.2026

Valoarea maximă / beneficiar este de **16,5 lei inclusiv T.V.A./ suport alimentar și fruct/zi**, respectiv **16,5 lei inclusiv T.V.A./masă caldă, inclusiv fruct în regim catering**, valori ce cuprind prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Contractul este valabil până la pragul maxim de **2.367.420 lei**, inclusiv T.V.A., calculată astfel:

- ✓ 170 zile de cursuri x 16,5 lei, inclusiv T.V.A./suport alimentar x 844 elevi = 2.367.420 lei inclusiv T.V.A.

Valoarea este aferenta în perioada desfășurării activităților didactice până la data de 31.12.2026. Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

Decontarea și plata se va face numai în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut în planul de învățământ al preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online 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 suport alimentar necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de suport alimentar 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 lunar, în 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

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

Consiliul de administrație al 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 arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului 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 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, 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 suportului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

La nivelul județului Constanța, coordonarea PNMS este asigurată de către Inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea PNMS, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea PNMS 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

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor din **anexa nr. 3 la Hotărârea nr. 1171/2025**, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități 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.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către Liceul Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, județul Constanța și către unitățile de învățământ subordonate acestuia, 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.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în **anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 1171/2025**, redate mai jos:

- „1. ciorba de legume;*
- 2. supă de pui cu legume;*
- 3. ciorba de vacuță cu legume;*
- 4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;*
- 5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;*
- 6. pilaf cu legume și ficate de pui;*
- 7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;*
- 8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;*

9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov."

.Nota 1

Meniul poate suporta modificari la solicitarea achizitorului.

➤ **Suport alimentar tip sandvici:**

- produse de panificație din faina integrala – paine feliata 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;
- legume – rosii, castraveti, salata sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

➤ **Masa calda in regim catering** - trebuie preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 1171/2025. **Variantele orientative de meniu pentru masa calda se regasesc în Anexele la caietul de sarcini.**

La sandvici si masa calda se va adăuga un fruct la alegere: portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent, min. 100 g, inclus în pretul suportului alimentar.

Nota 2

În fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar (5 variante de sandvici si 5 variante de masa calda) pentru urmatoarea saptamana de livrare, atat pentru copii ce au un regim normal cat si pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală, variante ce trebuie sa fie aprobate de catre

unitatea de învățământ. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

La suportul alimentar se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Pentru o evaluare corespunzătoare a propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta min. 5 variantele de suport alimentar avizate de medicul nutritionist (pentru copiii ce au un regim normal), ce se vor detalia în oferta tehnică depusă, precizând gramajul pentru fiecare produs oferit.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală, se vor detalia în propunerea tehnică 5 variante de suport alimentar pentru fiecare categorie avizate de medicul nutritionist (diabet, intoleranța gluten, intoleranța lactoză).

La întocmirea meniurilor se va ține cont de următorii factori:

- ✓ Nici un produs alimentar nu trebuie să fie periculos pentru sănătate și/sau impropriu consumului uman și nu poate fi introdus în consum;
- ✓ Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- ✓ Anotimpul în care se distribuie meniurile;
- ✓ Varietate;
- ✓ Enumerarea ingredientelor și a gramajelor utilizate la prepararea pachetului alimentar;
- ✓ Prevederile Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor, și a principiilor care stau la baza alimentației sănătoase pentru copii și adolescenți;
- ✓ Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de aromă și gust;
- ✓ Se vor evita mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a căror alăturare/combinare produce efecte digestive nefavorabile;
- ✓ Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;
- ✓ Se recomandă îmbogățirea rației de vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume;
- ✓ Se va ține cont de normele minime obligatorii din Anexa 2 la H.G. 1171/2025;
- ✓ Pachetul alimentar trebuie pregătit în dimineața zilei în care se servește și se păstrează în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației, standardelor, STAS-urilor în vigoare.

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 nr. 1171/2025, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

Nota 3

Dupa inceperea scolii se vor comunica grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală.

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.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, 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 prestator. 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, intoleranțe 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.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Produsele din carne trebuie sa contina materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie sa fie fabricate din lapte natural cu concentratie de grasimi de cel putin 45%. Nu se accepta produse din carne de porc.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar trebuie sa fie preparat in ziua livrării. Masa calda trebuie sa fie calda la momentul livrării.

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.

Prestatorul isi va asuma un risc de 1% de returnare si nefacturare a unor pachete comandate si nereceptionate de reprezentantul Autoritatii Contractante, din cauza neprezentarii elevilor/prescolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția în sistem catering al suportului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, **în 2 etape**, la locațiile detaliate în Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ **în ziua livrării**. Comanda se va efectua în intervalul orar **8:15 - 8:45 pentru gradinite** si în intervalul orar **9:15 - 9:30 pentru școli si liceu**. Suportul alimentar trebuie sa fie livrat si sa existe fizic in toate locatiile prezentate, la orele specificate, conform **Anexa la caietul de sarcini cu programul unitatilor de invatamant care urmeaza sa beneficieze de acest program**.

Operatorul economic 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 unitățile de învățământ prezentate în anexa, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligatia de a anunta prestatorul, cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau in cazul intreruperii activitatilor scolare, institutia de invatamant isi rezerva dreptul de a suplimenta sau de a diminua numarul de suport alimentar, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile, cu privire la numarul de beneficiari, cuprinse in comanda lansata catre prestator.

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze numarul de pachete la ora solicitata.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii nr. 1171/2025 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască sandwichul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

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 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, 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 /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricărui contaminare probabile ce pot face ca alimentele să fie impropriet consumului uman, periclitarii sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

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) mențiune 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.

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; deasemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară

aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate dincrudite și adăugarea de legume - frunze în supe și ciorbe.

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

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare 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.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar. Totodată, pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală menționate în adresa primită de la instituția de învățământ, se vor detalia în propunerea tehnică 5 variante de suport alimentar (atât pentru sandvici cât și pentru masa caldă) pentru fiecare categorie (diabet, intoleranța gluten, intoleranța lactoză).

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

➤ CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede:

(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica:

...

c) cel mai bun raport calitate-pret;

...

Factorii de evaluare folositi de Autoritatea Contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret se regasesc in Anuntul de participare.

X. Cerinte privind achizitiile verzi

Specificatiile tehnice privind protectia mediului, respectiv cerintele minime privind protectia mediului referitoare la serviciile de catering sunt cele prevazute la pct. 3.B din cap. IV - Cerinte minime privind protectia mediului pentru grupele de produse si servicii prioritare selectate, fara a fi limitate la acestea din Ordinul 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018.

Cerinta 1 - procent de alimente ecologice.

Autoritatea contractanta stabileste ca minim 20% din grupa legume si fructe (atat din legume cat si din fructe) ce face parte din suportul alimentar sa fie obtinute din productii ecologice in conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de indeplinire: operatorii economici vor specifica in cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa legume-fructe, utilizate in prestarea serviciului de catering.

Alternativ, operatorii economici trebuie sa indice in oferta modul in care intentioneaza sa indeplineasca aceasta obligatie. In cazul in care alimentele care vor fi furnizate in cadrul serviciului de catering poarta o eticheta ecologica nationala sau comunitara sunt considerate conforme.

Cerinta 2 - materiale de ambalare Produsele de catering sunt livrate in ambalaje secundare si/sau de transport din materiale reciclabile in proportie de minimum 10% sau sunt livrate in ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de indeplinire: operatorul economic trebuie sa prezinte autoritatii/entitatii contractante o declaratie semnata in care sa indice care dintre cerintele privind ambalarea produselor pot fi indeplinite.

XI. Criteriu de atribuire - cel mai bun raport calitate-pret

Detalierea factorilor de evaluare se regaseste in Anuntul de participare.

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea urmatoarelor factori de evaluare:

- **Proportie materie prima pentru suport alimentar - tip sandvici, inclusiv fruct - in regim catering:** ofertantul va prezenta proportia pentru materia prima folosita in prepararea suportului alimentar de tip sandvici, exprimata in procente;
Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:
 - a) materie prima;

- b) prepararea hranei;
 - c) distributie;
 - d) transport si colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar;
 - e) profit.
- **Proportie materie prima pentru masa calda, inclusiv fruct in regim catering:** proportia pentru materia prima folosita in prepararea suportului alimentar de masa calda, inclusiv fruct, exprimata in procente;
Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:
 - a) materie prima;
 - b) prepararea hranei;
 - c) distributie;
 - d) transport si colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar;
 - e) profit.
 - **Distanta de livrare la unitatile din localitatea Castelu (distanta cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrarii, conform Google Maps):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, distanta fiind exprimata in km;
 - **Distanta de livrare la unitatile din localitatea Nisipari (distanta cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrarii, conform Google Maps):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, distanta fiind exprimata in km;
 - **Emisiile de poluanti aferente masinilor folosite in cadrul societatii pentru activitatile administrative:** operatorii economici vor prezenta, in cadrul propunerii tehnice, copie de pe cartea de identitate/talon ale masinii cu indicarea locului in care se regasesc informatiile.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

XII. Cerinte privind personalul

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta o **lista cu persoanele implicate in derularea contractului**, din care unul **sa fie calificat bucatar, unul sa fie tehnician gastronom si unul sa fie nutritionist acreditat.** Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

Bucatarul are urmatoarele atributii:

- pregateste mancarurile din retetarul unitatii in conformitate cu standardele in vigoare;
- participa cu supervizare la determinarea necesarului de materii prime de comandat si la realizarea comenzilor de aprovizionare;
- preia comenzile de la beneficiari;
- asigura implementarea si mentinerea standardelor de pastrare si depozitare a produselor, semipreparatelor si preparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare in vigoare.
- raspunde pentru respectarea standardelor de calitate a preparatelor realizate si respectarea termenelor de executie a acestora;
- pastreaza in bune conditii ustensilele si aparaturii;

Tehnicianul gastronomie are urmatoarele atributii:

- intocmeste planurile de meniu pentru fiecare saptamana;
- organizeaza activitatea de productie a sandviciurilor si a mesei calde;
- participa la realizarea sandviciurilor si la masa calda;
- identifica riscurile de contaminare a alimentelor;
- verifica calitatea produselor inainte de a fi livrate.

Nutritionistul acreditat are urmatoarele atributii:

- stabileste componenta produselor (sandvis-urilor) in functie de necesarul caloric al copiilor/varsta acestora cat si pentru grupele special de consumatori – copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala unde se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist si va aviza meniurile.

XIII. Cerinte privind transportul si colectarea deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar

- ofertantul va prezenta angajamentul de preluare a eventualelor deseuri menajere rezultate in urma consumului produsului sandivici si prezentarea contractului cu societatea de salubritate.

XIV. Cerinte privind dezinsectia punctului de lucru unde se prepara suportul alimentar

- ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice contractul incheiat cu prestatorul de servicii de dezinsectie pentru punctul de lucru unde se prepara suportul alimentar.

XV. Anexe

- HG nr. 1171/2025

- Lista produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor conform anexa la Ordinul MS nr. 904 din 17.09.2012 cu privire la aprobarea listei produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor
- Variante orientative pentru masa calda in regim catering
- Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

Persoana cu atributii in achizitii publice,
Pena Evelina Florentina

