ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA
405300-Gherla, Judeţul Cluj, str. Bobâlna, nr. 2
Tel: 0264-241926; 0264-241775; Tel.Fax:0264-241666 Web: www.gherla.ro

Nr. inregistrare 14222/29.07.2026

Aprobat,
Primar
Dragan Ionel-Ovidiu

CAIET DE SARCINI

Privind achiziţia de:Servicii de tip catering pentru furnizarea suportului alimentar de tip masa calda(felul II +1 fruct) pentru elevii Scolii Gimnaziale Nr.1 Gherla in cadrul Programului National „Masa sanatoasa" în conformitate cu Hotararea Guvernului nr. 1171/31.12.2025

DETALIEREA SPECIFICAŢIILOR TEHNICE CERINŢE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMAŢII GENERALE
Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziţii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: Programului National **„ Masă sănătoasă",** de acordare a unui suport alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct) pentru elevii din Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, judetul Cluj.

Având în vedere Programul National „ Masă sănătoasă aprobat prin HG 1171/2025 ,sumele necesare pentru finantarea Programului in anul 2026 si repartizarea acestora pe unitati/subdiviziuni administrative-teritoriale, precum si aprobarea HCL nr. 1/08.01.2026 si prevederile Hotararii Consiliului de Administratie - Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementarii programului pilot la Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează potrivit legislaţiei în vigoare: Legea 98/2016 privind achiziţiile publice, HG 395/2016 privind aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice, cu modificările şi completările ulterioare astfel că procedura de atribuire a contractului este procedura simplificata proprie, anexa 2, prin Anunt publicitar pe site-ul primariei gherla.ro

CAPITOLUL II - CONDIŢII SI CERINŢE GENERALE
2.1. Descrierea serviciului de catering

CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei (suport alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct) pentru un număr de 830 beneficiari ai sistemului de învăţământ din cadrul Scoalii Gimnaziale Nr.1 Gherla, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, conform Legii 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar şi a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor prevazute in ***Hotararea Guvernului nr. 1171/31.12.2025*** Programul National „ Masă sănătoasă".

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocaţiei zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii de tip catering, dar nu mai mult de 16,5 lei cu TVA inclus. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

- materie primă min (40%);
- prepararea hranei;
-distributie: servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.

In cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care aloca cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase şi vor respecta cerinţele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările meniurilor de tip pachet alimentar -masa calda -felul II+1 fruct, vor avea loc raportat la numărul de beneficiari/zi/an conform calendarului şcolar 2026 - 2027, pana din luna septembrie 2026 pana in luna decembrie 2026, cu mentiunea ca pot aparea modificari in structura calendarului scolar, stabilit de catre Ministerul Educatiei.

ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA
405300-Gherla, Judeţul Cluj, str. Bobâlna, nr. 2
Tel: 0264-241926; 0264-241775; Tel.Fax:0264-241666 Web: www.gherla.ro

Numărul maxim de zile de curs, existent până la sfârşitul anului 2026, pentru anul scolar 2026-2027 este de **69 de zile** , avand urmatoarea componenta : luna septembrie 18 zile de curs, luna octombrie 16 zile de curs, luna noiembrie 20 zile de curs, luna decembrie 15 zile de curs.

Total zile de curs în anul şcolar 2026 - 2027, până in luna decembrie 2026= 69 zile

Caracteristici	Cantităti
Preţ/porţie (lei fără TVA)	14,86 fara tva
Număr zile de curs septembrie -decembrie 2026	**69 zile**
Numar estimat elevi /număr maxim porţii zi	**830 elevi**
Număr maxim porţii aferent zilelor de curs septembrie - decembrie 2026	830 x 69 zile = **57.270 porţii**
Valoare estimata pe zi fara tva	830 x 14,86= **12.333,80 fara tva /zi**
Total valoare maximă estimată (lei fără TVA)	57270 x14,86=**851.032,2 lei**
Total valoare maximă estimată contract (lei fără TVA)	**851.032,2 lei fara tva**

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziţia unitatii de invatamant 1 (una) probă alimentară din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor . Proba alimentară va fi păstrată de către unitatea de invatamant în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislaţia sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Ofertantul are obligaţia de a livra hrana, suport alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct) la **Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla,** după cum urmează **:**

- strada Dragos Voda nr. 1, loc. Gherla; numar de elevi 123; intre orele 10.40-1 1.40

- strada Liviu Rebreanu nr. 27 , loc. Gherla; numar de elevi 611; intre orele10.40-1 1.40

- strada Romana nr. 106 , loc. Gherla; numar de elevi 96; intre orele 10.40-11.40

Notă: Beneficiarul îşi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligaţia de a anunţa prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare..

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului. Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 08:30 si va conţine numărul de porţii pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pentru elevii din cadrul Scolii Gimnaziale Nr.1 Gherla.

În funcţie de modificările intervenite în frecvenţa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porţii zilnic, fără modificarea preţului unitar şi fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator zilnic.

De menţionat, faptul că numărul de elevi se poate modifica prin transferuri ale elevilor în sau din unitatea de învăţământ, fapt care va determina modificarea numarului de elevi pe parcursul anului scolar 2026-2027.

Reprezentantul unităţii de învăţământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni referitor la numărul de elevi înscrişi la cursuri, de fiecare dată cand acest numar se va modifica.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, si in conformitate cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

Se va livra suport alimentar tip masă caldă **(felul II + 1 fruct)** preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 1.171/2025, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată (11%).

Valoarea estimata a achizitiei : 830 copii x 14,86 lei x 69 zile= **851.032,20 lei fara tva** la care se adauga TVA 11%.

Durata prestarii serviciilor : Septembrie 2026 - Decembrie 2026, doar pe perioada cursurilor.

Graficul de prestare a serviciilor va putea fi diminuat/majorat in functie de solicitarile unitatii de invatamant, fara ca prestatorul sa aiba dreptul la daune interese.

Ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru un numar de 830 de copii zilnic pe toata durata contractului, asa cum este prevazuta in prezentul caiet de sarcini, cu posibilitatea de modificare a nr. de elevi inscrisi.

Suportul alimentar masă caldă, în regim catering, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar, cu modificarile si completarile ulterioare.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi sunt prevăzute în Hotararea Guvernului nr. 1.171/2025 anexa nr. 2.

Suportul alimentar masă caldă, în regim catering este produs în unităţi înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

Programul de servire a mesei şi timpul alocat acestei activităţi sunt stabilite de către conducerea unităţii de învăţământ, în funcţie de numărul de elevi, de orarul şcolii şi de particularităţile specifice fiecărei unităţi de învăţământ.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere care a participat, în prealabil, la igienizarea spaţiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare.

Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ stabileşte modalitatea prin care se va face prezenţa elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preşcolarilor prezenţi la cursuri.

Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2 din HG nr. 1.171/2025, precum şi modalitatea de distribuire a acestuia elevilor se stabilesc la solicitarea directorului unităţii de învăţământ, cu aprobarea consiliului de administraţie şi se propune ordonatorului principal de credite al

unităţii/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului, care îl supune aprobării consiliului local.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar de tip masa calda (felul II + 1 fruct), il au elevii prezenţi la activităţile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului şcolar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.
În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor de către părinţi/reprezentaţi legali/ocrotitori legali acolo unde acest lucru este posibil sau conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi şi fără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.

Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi, conform recomandărilor Institutului Naţional de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar—veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

În vederea asigurării condiţiilor igienico-sanitare, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porţii individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislaţia privind materialele în contact cu alimentul, sigilate şi etichetate corespunzător, însoţite de tacâmuri de unică folosinţă care permit consumul în condiţii optime de igienă.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris şi însoţită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unităţii de învăţământ, elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricţii alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situaţiei acestora, în limita valorii zilnice de 14,86 lei +TVA.

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

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

b) declaraţie pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenenţa la o religie care restricţionează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 la HG 1.171/2025.

SPECIFICAŢII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică de furnizare/servicii- anexa 3 la HG 1.171/2025

1. **Caracteristici generale**

Se vor furniza:

a) masa calda (felul II +1 fruct)

Suportul alimentar masa calda, in regim catering trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar cu modificarile si completarile ulterioare.

Pachetul alimentar va contine produse de panificatie, produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, legume, la care se adauga obligatoriu un fruct.

O portie de mancare va avea obligatoriu minim urmatoarele gramaje :

*Carne minim 150g (in meniurile care contin acesta materie prima)
*Garnitura minim 200 g
*Paine minim 50 g la nevoie
*1 fruct calitatea I (fructele trebuie sa fie diferite zilnic, pe parcursul a cel putin 3 zile consecutive, EXEMPLU , ziua 1-mar, ziua 2-para , ziua 3-portocala).

Pentru meniurile fara carne se va oferta un gramaj de minim 350 g.
Painea nu va fi luata in calcul la gramajul total de 350g

O variantă de meniu nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

1.2. În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse şi servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei şi servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

2.1. Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a Programului naţional "Masă sănătoasă" va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.
2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.
2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr.I . 308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A 1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev va fi ziua producerii pentru masa caldă;

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate. Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.
Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. **Persoanele** angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. l.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Fiecare portie va fi ambalata individual si va contine pachetul alimentar cu meniul ofertat si tacamuri de unica folosinta.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi sunt cele prevazute in Anexa 2 la HG 1.171/2025

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supa cu găluşti şi 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 îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

NOTĂ:
Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Naţional 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 şi ficăţei 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 şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;

10. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
19. quinoa cu legume;

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua zilnic, la ora stabilita impreuna cu unitatea de invatamant (conducerea unitatii de invatamant), pe perioada de desfasurare a orelor de curs.

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunţat în scris la începutul contractului şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Masă caldă, în regim catering, pentru preşcolarii şi elevii din unităţile de învăţământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spaţiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătăţii nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor, cu modificările ulterioare. În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate;

CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

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

Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documentele legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorităţii contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox şi original.

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

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepţionale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorităţii contractante, la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering şi personalul calificat pentru furnizarea simultana a unui numar maxim de 830 portii zilnice.

Prestatorul va face dovada ca cel **putin 2 persoane** din cadrul personalului implicat in prepararea hranei, detine **calificarea de bucatar.** Cerinta este obligatorie, iar neindeplinirea acesteia va determina stabilirea ofertei ca fiind **neconforma.**

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

Conducerea unităţii de învăţământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere. În unităţile de învăţământ care funcţionează cu structuri şcolare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza **"Meniului" săptămânal**, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de program din partea unitatii de invatamant

La intocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se ţină cont de următorii factori: realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.); sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile; realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori; mâncarea să fie consistentă şi să dea senzaţia de saţietate; să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară; asigurarea meniurilor tradiţionale cu ocazia sărbătorilor legale şi religioase.

Ofertantul va fi obligat să afişeze "Meniul" săptămânal în locatiile beneficiarului.

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

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de program din partea unitatii de invatamant.

Recepţia hranei se va realiza zilnic de către responsabilul de program din partea unitatii de invatamant prin persoanele-desemnate. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligaţia de a remedia deficienţele constatate de către personalul de specialitate desemnat de unitatea de invatamant şi directorul unităţii de învăţământ în termen de 1 zi. Aceste deficiente nu includ si situatiile în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, situatii in care se aplica prevederile prezentului caiet de sarcini care reglementeaza in mod expres aceste situatii.

Livrarea pachetelor lipsa se va face în termen de 1 ora, de la notificarea unităţii de învăţământ

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

Cerinte specifice prinvind controlul si siguranta alimentelor

Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare şi pentru prepararea si transportul hranei.

Recepţia hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unităţii de învăţământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate şi/sau al directorului unităţii. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate desemnat de unitatea de invatamant şi directorul unităţii de învăţământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei. In aceasta situatie, in functie de ora la care se constata abaterile mentionate, corelat cu orarul elevilor din ziua respectiva, reprezentantii unitatii de invatamant pot solicita prestatorului să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Daca deficienţele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se poate declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele ce decurg din acestea.

Daca reprezentantii scolii, raportat la ora la care se constata abaterile mentionate, corelat cu orarul elevilor din ziua respectiva, considera ca se impune doar sistarea distribuirii hranei, fara inlocuirea acesteia, pretul calculat pentru numarul de portii total aferent acelei zile nu se va achita prestatorului.

Zilnic, o probă din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

Cerinţe specifice privind transportul

Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport fara modificarea pretului din propunerea financiara, pana la destinatia unității beneficiare.

Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create condiţii pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie.

Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecţiei, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme , separat pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele şi/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente şi/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar şi la loc vizibil, astfel încât să nu se poată şterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".

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

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligaţia de a menţine curate şi în bună stare de întreţinere şi funcţionare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării şi să permită igienizarea.

În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea doar de catre ofertantul castigator, inainte de semnarea contractului privind serviciile de catering.

Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară şi obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operaţiunii de inspectare în acest sens.

Cerinţe specifice privind igiena personală

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea şi servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţia Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de Medicina Muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerinţe specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerinţe specifice privind deşeurile alimentare

Deşeurile alimentare trebuie colectate în containere închise şi etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi uşor de curăţat şi dezinfectat.

Transportul deşeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

Prestatorul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare.

Toţi cei interesaţi îşi vor prezenta oferta in conformitate cu prevederile din prezenta documentatie de atribuire.

Documente solicitate sunt :

Formular nr. 1 Scrisoare de înaintare

Formular nr. 2 Împuternicire-(dacă este cazul)

Formular nr.3 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art.59 si art.60 din din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice

Formular nr. 4 Declaraţie privind respectarea reglementărilor referitoare la condiţiile de mediu, social şi cu privire la relaţiile de muncă

Formular nr. 5 Acord de subcontractare (dacă este cazul)
Formular nr. 6 Acord de asociere (dacă este cazul)
Formular nr. 7 Angajament privind susţinerea tehnica si profesională a ofertantului(dacă este cazul) + anexa privind modul efectiv de sustinere
Formular nr. 8 Formularul de ofertă si anexele
Formular nr. 9 Propunerea tehnica si anexele
Formular nr. 10 Declaraţie privind ponderea materiei prime în preţul total al unui meniu
Formular nr. 11 Acord privind prelucrarea datelor personale
Formular nr.12 Document de confirmare a acceptării de către Ofertant a clauzelor Contractuale
Formular nr. 13 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 164 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice
Formular nr. 14 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 165 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice
Formular nr. 15 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 167 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice.

Certificat constatator emis de ONRC din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile

Certificate privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contribuţiilor bugetul general consolidat al statului (bugetul local, bugetul de stat) la momentul depunerii ofertei, atat la sediul principal cat si Certificate sau declaratii pe propria raspundere pentru punctele de lucru .

Cazierul judiciar al operatorului economic şi al membrilor organului de administrare, de conducere sau supraveghere al respectivului operator operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, aşa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

!Nedepunerea unora dintre documentele de calificare solicitate atrage respingerea ofertantului, respectiv a ofertei, ca fiind inacceptabilă, în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016

Cerinţe privind capacitatea tehnică şi profesională

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât şi echipamentele de rezervă, vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardelor europene.

Ofertantul trebuie să execute la termenele legale şi, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură şi control utilizate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatorului portiilor zilnice livrate, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă întocmite şi aprobate de unitatea de învăţământ.

DURATA contractului : 4 luni (septembrie -decembrie) 2026, conform programei scolare pe anul 2026 -2027, respectiv 69 de zile lucratoare, conform Ordinului Ministerului Educaţiei Naţionale, cu posibilitatea de prelungre daca este cazul.

CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

Ofertanţii vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare, respectiv servire a mesei calde, conţinutul, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare şi de servire, capacitatea tehnică şi profesională, modul de ambalare, etichetare şi marcare.

Ofertanţii vor prezenta minim 10 variante de meniu, conform tabelului de mai jos, variante ce vor fi descrise în formularul nr. 9-Propunere Tehnica . O variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână.

ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA
405300-Gherla, Judeţul Cluj, str. Bobâlna, nr. 2
Tel: 0264-241926; 0264-241775; Tel.Fax:0264-241666 Web: www.gherla.ro

Lista de Meniuri propuse (minim 10)

Nr crt.	*Denumire meniu*	***Carne*** *(grame)*	***Produs fara carne*** *(grame)*	***Garnitura*** *(grame)*	***Total gramaj MENIU*** *(fara gramaj paine)*	***Paine*** *(grame)* *Acolo unde meniul necesita paine*	***Fruct*** *(fructu va fi diferit ir fiecare zi timp de ce putin 3 zile consecutive)*
1							
2							

Ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate cu cerintele prevazute in sectiunea din Caietul de sarcini.

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta :

Autorizaţie sanitar-veterinară şi pentru siguranţa alimentelor

Ofertantul va prezenta Autorizaţia sanitar-veterinară şi pentru siguranţa alimentelor, emisă de Autoritatea Naţională Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor (A.N.S.V.S.A.), pentru activitatea de catering, în copie lizibilă, cu mentiunea „conform cu originalul".

Autorizaţia trebuie să fie valabilă la data depunerii ofertei, să acopere activitatea de catering şi să fie emisă pentru unitatea de alimentaţie (punctul de lucru) în cadrul căreia vor fi preparate şi din care vor fi livrate porţiile de hrană destinate beneficiarilor Programului naţional „Masă sănătoasă".

În situaţia în care ofertantul deţine mai multe unităţi autorizate, acesta va prezenta autorizaţia aferentă unităţii din care vor fi preparate şi livrate produsele ce fac obiectul contractului.

În cazul unei asocieri, autorizaţia va fi prezentată de asociatul care desfăşoară efectiv activitatea de preparare şi furnizare a alimentelor. În cazul în care executarea contractului implică utilizarea capacităţii unui subcontractant pentru prepararea alimentelor, autorizaţia va fi prezentată şi de acesta, pentru partea de contract pe care o execută.

Autorizaţie/Acord de funcţionare pentru activitatea de alimentaţie publică

Autorizaţie şi/sau Acord de funcţionare pentru desfăşurarea activităţii de alimentaţie publică, emis(ă) de autoritatea administraţiei publice locale competentă (Primăria de pe raza localităţii unde este înregistrat punctul de lucru/unitatea de alimentaţie), prezentata în copie lizibilă, cu menţiunea „conform cu originalul".

Documentul trebuie să fie aferent punctului de lucru din care se vor prepara şi livra porţiile de hrană ce fac obiectul contractului.

Autorizatie/Document emis de Directia de Sanatate Publica

Document emis de Direcţia de Sănătate Publică competentă pentru punctul de lucru/unitatea de alimentaţie în cadrul căreia se prepară şi se manipulează produsele alimentare ce fac obiectul contractului, conform prevederilor legale aplicabile activităţii desfăşurate, prezentat în copie lizibilă, cu menţiunea „conform cu originalul", valabil la data depunerii ofertei.

Autorizaţie sanitar-veterinară şi pentru siguranţa alimentelor (A.N.S.V.S.A.)

Autorizaţie sanitar-veterinară şi pentru siguranţa alimentelor emisă de Autoritatea Naţională Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor (A.N.S.V.S.A.) pentru mijloacele de transport utilizate la distribuţia/livrarea alimentelor, prezentată în copie lizibilă, cu menţiunea „conform cu originalul".

Documentul/documentele prezentate trebuie să facă dovada că ofertantul dispune de mijloace de transport autorizate, echipate şi dotate corespunzător pentru transportul produselor alimentare perisabile şi pentru menţinerea condiţiilor de siguranţă alimentară pe durata transportului.

Pentru demonstrarea capacitatii resurselor umane se va prezenta lista angajatilor insoţita de extras revisal la zi , ale angajatilor, implicati in prestarea serviciilor ce fac obiectul contractului -servicii de catering.

Prestatorul va face dovada ca cel putin 2 persoane din cadrul personalului implicat in prepararea hranei, detine calificarea de bucatar. Cerinta este obligatorie, iar neindeplinirea acesteia va determina stabilirea ofertei ca fiind neconforma.

Se va prezenta pentru personalul implicat in prestarea serviciilor, certificat de absolvire curs igiena şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, in conformitate cu anexa 3 din HG 1.171/2025

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare, implicate in prestarea serviciilor ce fac obiectul prezentei achizitii, sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui **curs de instruire privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă** sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei. Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering pentru furnizarea simultana a unui numar maxim de 830 portii zilnice.

Operatorul economic va prezenta documente/certificate care atestă implementarea unui sistem de management al siguranţei alimentelor, emis(e) de organisme de certificare acreditate, conform cerinţelor legale aplicabile.

Se acceptă prezentarea certificatului **ISO 22000:2018 – Sisteme de management al siguranţei alimentelor** sau a unor certificate/documente echivalente care demonstrează implementarea unui sistem de management al siguranţei alimentelor.

Scopul principal al ISO 22000 este de a asigura că produsele alimentare sunt sigure pentru consumul uman şi de a combate orice riscuri care pot fi asociate cu alimentele, cum ar fi contaminarea, deteriorarea sau alterarea acestora.

Ofertantul trebuie să facă dovada experienţei similare în domeniul serviciilor de catering, prin prezentarea a maximum 2 contracte de servicii, finalizate, în ultimii 3 ani, calculaţi până la data-limită de depunere a ofertelor, având o valoare cumulată de minimum 850.000 lei, fără TVA.

Ofertantul va face dovada experienţei în domeniul alimentaţiei publice, subdomeniul servicii de catering, din ultimii 3 ani, prin prezentarea de contracte de prestări servicii similare.

Contractele prezentate în vederea demonstrării experienţei similare vor fi însoţite în mod obligatoriu de documente justificative, respectiv procese-verbale de recepţie, fişe de cont, documente constatatoare emise sau acceptate de beneficiarul contractului, din care să rezulte îndeplinirea corespunzătoare a obligaţiilor contractuale, precum şi valoarea efectiv executată a contractului.

Documentele prezentate trebuie să permită verificarea valorii serviciilor efectiv prestate şi recepţionate, aferente contractului/contractelor declarate ca experienţă similară.

Pentru contractele declarate ca experienţă similară, ofertantul va prezenta o declaraţie privind lista contractelor de prestări servicii de catering realizate în ultimii 3 ani, calculaţi până la data-limită de depunere a ofertelor.

Declaraţia va cuprinde cel puţin următoarele informaţii:

- denumirea serviciilor prestate;
- numărul şi data contractului;
- perioada de prestare;
- beneficiarul contractului, indiferent dacă acesta este autoritate contractantă sau client privat;
- valoarea contractului;
- valoarea efectiv executată/prestată în cadrul contractului.

Declaraţie privind respectarea cerinţelor prevăzute în Caietul de sarcini.

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice- cantitative, pe categorii de varsta si de regimuri aprobate de catre directorul scolii. Meniurile vor fi diversificate in functie de sezon.

Transportul suportului alimentar/meniurilor va fi organizat astfel încât să se asigure respectarea condiţiilor de temperatură, calitate şi a termenelor de livrare stabilite prin caietul de sarcini.

În scopul reducerii duratei transportului, a emisiilor generate şi al menţinerii calităţii preparatelor, autoritatea contractantă va evalua distanţa dintre unitatea de producţie din care se livrează meniurile şi locul de consum.

Ofertantul va indica adresa exactă a unităţii de producţie din care vor fi preparate şi expediate meniurile, iar distanţa va fi determinată ca distanţă rutieră, pe traseul recomandat de aplicaţia Google Maps, între adresa unităţii de producţie declarată de ofertant şi adresa unităţii beneficiare.

Autoritatea contractantă urmăreşte diminuarea impactului asupra mediului prin încurajarea utilizării vehiculelor cu emisii reduse de poluanţi atmosferici pentru transportul suportului alimentar/meniurilor, fără a afecta respectarea condiţiilor de siguranţă alimentară şi a termenelor de livrare.

În cadrul evaluării ofertelor se va puncta utilizarea vehiculelor cu emisii reduse de poluanţi atmosferici destinate exclusiv sau preponderent executării contractului.

Specificatia tehnica - va fi prezentata in limba romana. Se prezinta informatiile necesare pentru elaborarea propunerii tehnice astfel încât aceasta sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice din caietul de sarcini.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă min 40%;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie: servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă tariful (preţul) unitar pentru un (1) meniu complet format din : pachet alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct).

Pretul maximal estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 14,86 lei fara TVA/ meniu/ portie.

ATENTIE - IN SEAP SE INTRODUCE PRETUL TOTAL AL OFERTEI FARA TVA, NU PRETUL PER PORTIE.

ATENTIE - CEL PUTIN 40% DIN PRET TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZARII PORTIILOR DE MÂNCARE.

Criteriu de atribuire - Cel mai bun raport calitate / pret

a) Pretul ofertei
Descriere: Componenta financiara
Pondere : **-40%**
Invers proportional
Algoritm de calcul: 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) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

b) Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie – min 40 %
Descriere: Componenta tehnica
Pondere : **-20%**

Direct proportional
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:
Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie se acordă punctajul maxim: 20 puncte
Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preţul total/porţie punctajul se calculează astfel:
Pmaterie(n) = Pmaterie(min)/Pmaterie(max)*40, unde:
Pmaterie(n) — punctajul obţinut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare
Pmaterie(min) —nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din preţul total/porţie;
Pmaterie(max) — nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/porţie.
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie mai mic decât 40%, oferta va fi considerata necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă şi respinsă.

c) Utilizarea pentru transportul suportului alimentar /meniuri a vehiculelor de transport cu emisii reduse de poluanţi atmosferici
Descriere: Componenta tehnica
Pondere : **-20%**
Direct proportional
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:
Se acorda punctaj maxim 100% pentru vehicule electrice. Pentru vehiculele plugg- in hybrid se va acorda 75% din punctaj. Pentru vehiculele hybrid se va acorda 50% din punctaj. Pentru vehiculele care nu se incadreaza in cele 3 categorii de mai sus mentionate se va acorda 25% din punctaj.

d) Gramajul meniuri zilnice per porţie
Descriere: Componenta tehnica
Pondere : **-10%**
Direct proportional
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:
Pentru cel mai mare nivel al gramajelor se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 10 puncte. Pentru restul ofertelor pretul se calculeaza folosind urmatorul algoritm:
P(n)=(gramaj zilnic ofertat/gramaj maxim)x punctaj maxim alocat
Nota ! gramajul se calculeaza fara paine si fruct

e) Distanţa de la locul de producţie până la locul de consum
Descriere: Componenta tehnica
Pondere : **-10%**
Invers proportional
Algoritm de calcul: : Punctajul se acorda astfel:

a)Pentru cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum maxim 15 km se acorda punctaj maxim alocat - **10** puncte b)Pentru celelalte distante punctajul D(n) se calculeaza proportional astfel :D(n)=(Distanta minim ofertata /distanta n)x punctajul maxim acordat. Se va da o declaratie de la producator din care sa reiasa locul de productie insotita de documente justificative. Total punctaj factori de evaluare 100 puncte

Preţul contractului si modalitatea de plată :

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea preţurilor unitare ofertate.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii contractate in urmatoarele cazuri :-reducerea numarului de beneficiari in anumite zile sau perioade din an, in functie de solicitarea unitatii de invatamant.

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

Avizat ,
Sef Serviciu juridic
Fodor Gheorghe

Intocmit,
Consilier juridic
Muresan Claudia