

ROMÂNIA  
JUDEȚUL GALAȚI  
UNITATEA ADMINISTRATIV – TERITORIALĂ  
COMUNA CAVADINEȘTI

Str. Principală nr 69  
Tel: 0236.347.509 Fax: 0236347515  
Cod postal: 807065

Adresa e-mail : [cavadinesti@gl.e-adm.ro](mailto:cavadinesti@gl.e-adm.ro)  
Web: [www.primariacavadinesti.ro](http://www.primariacavadinesti.ro)



Aprobat,  
PRIMAR  
Ichim Benone



**CAIET DE SARCINI**  
**privind achiziția de**  
**SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI**  
**în perioada septembrie – decembrie 2026**  
**COD CPV 55524000- 9**

**Titlul contractului:**

Prestări servicii de catering pentru școli în perioada septembrie - decembrie 2026 în cadrul Programul național "Masă sănătoasă"

## **I. PREAMBUL**

Prezentul caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu legislația în vigoare. Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de baza care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta câștigătoare.

În temeiul actelor normative:

- Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice
- Hotărârea nr. 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/ acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Hotărârea Nr. 1171/2025 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”

## **INFORMAȚII ȘI CONDIȚII GENERALE**

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează ofertă cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice în mod obligatoriu.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. Vor fi luate în considerare toate ofertele care îndeplinesc cel puțin cerințele minime din acest caiet de sarcini.

Oferta ce conține servicii inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini sau care nu satisfac cerințele caietului de sarcini va fi declarată neconformă și va fi respinsă.

Inițierea procedurii de atribuire se va realiza prin transmiterea spre publicare a unui anunț de participare simplificat, pe site-ul propriu, însoțit de documentația de atribuire.

Derularea procedurii de achiziție se va realiza într-o singură etapă, fără derularea etapei de licitație electronică.

În cadrul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Procedura de atribuire: Procedura simplificată proprie

## **II. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

1. Denumirea autorității/entității contractante: U.A.T CAVADINEȘTI
2. Partener : Școala Gimnazială Nr.1 Cavadinești
3. Adresa sediului social: Sat Cavadinești, str. Principala Nr. 69
4. Date de contact: Nr. tel: 0236.347, e-mail: [primaria.cavadinesti@yahoo.com](mailto:primaria.cavadinesti@yahoo.com)
5. Persoanele de decizie privind achiziția publică, din cadrul autorității/entității contractante:

1. Ichim Benone- primar
2. Florea Aurel - viceprimar
3. Onțeluș Nicușor-Andrei – consilier
4. Crăiță Marius - referent
5. Stratica Eugen – sef SVSU
6. Alexandrescu Atena – secretar general
7. Alexa Viorel – inspector
8. Alexa Gabriela Cristina - inspector
9. Bujoreanu Ioana – consilier local
10. Bourceanu Dănuța Mihaela – consilier local
11. Caimac Adi-Iulian – consilier local
12. Felea Marcela - consilier local
13. Gîlea Gabriel – consilier local
14. Grecu Dănuț-Alexandru – consilier local
15. Lepădatu Daniela – consilier local
16. Modiga Giorgică - consilier local
17. Teacă Neculai – consilier local
18. Tigheciu Maria – consilier local
19. Raileanu Diana- Director Școală

### **III. OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie:

Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii ȘCOLII GIMNAZIALE NR.1 CAVADINEȘTI, JUDEȚUL GALAȚI,

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile, în perioada desfășurării activității didactice, respectiv **69 de zile estimate**, în perioada septembrie - decembrie, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea Nr. 1171/2025 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”:

Achiziția de servicii de catering pentru școli se include în categoria contractelor de achiziție publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizițiile publice și va contribui la livrarea de hrană pentru copii în cadrul școlilor mai sus menționate.

Dreptul de a primi zilnic prin proiect, pe perioada furnizării serviciilor educaționale (conform structurii anului școlar) a suportului alimentar îl au numai preșcolarii/elevii

prezenți la activitățile didactice. Prestatorul/frunizorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea Nr. 1171/2025 din 30 decembrie 2025.

Suportul alimentar va fi pregătit de către prestator/ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (rația zilnică medie va fi de 1800 kcal/zi copii 3- ani, 2400 kcal/zi copii 7- 10 ani, 3000-3500 kcal/zi copii 10-15 ani, și 3500-3700 kcal/zi pentru copii între 15-18 ani), cu respectarea nivelului minim al alocăției de hrană stabilite prin HG nr. 904/2014.

#### **Perioadele de livrare:**

| Nr. crt.                                      | Perioada                    | Nr. zile | Număr maxim de elevi beneficiari |        |           |       | Număr maxim porții |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|----------|----------------------------------|--------|-----------|-------|--------------------|
|                                               |                             |          | Prescolari                       | Primar | Gimnazial | Total |                    |
| 1.                                            | 7 septembrie - 22 decembrie | 69       | 43                               | 95     | 85        | 223   | 15.387             |
| Număr total porții estimate pentru 69 de zile |                             |          |                                  |        |           |       | 15.387             |

\* 5 octombrie - Ziua Internațională a Educației

\* 26 - 30 octombrie - Vacanță

\* 30 noiembrie – Sărbătoare legală

\* 1 decembrie – Sărbătoare legală

Valoare estimată: 16,5 lei/pachet x 15.387 = 253.885,5 lei cu TVA

#### **IV. CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE**

Cerințele minimale privind implementarea activității de asigurare și livrare a suportului alimentar.

Suportul alimentar va consta într-un pachet alimentar compus din produse care să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent. (Anexa 1-la Ordinul nr. 1563/2008).

##### **1. Durata contractului**

Contractul intră în vigoare de la data semnării lui de către ambele părți contractante. Durata contractului poate fi modificată cu acordul scris al ambelor părți, prin act adițional la prezentul contract.

## **2.Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

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 confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ. Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezentă preșcolarilor/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui preșcolarilor/elevilor prezenți la cursuri.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitatile-pilot. Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București. Monitorizarea acțiunii va fi realizată de către coordonatorul de program și persoanele responsabile desemnate de unitatea de învățământ.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Comanda se va face de către persoana desemnată de coordonatorul local de program al unității de învățământ. Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va face până la finele săptămânii curente pentru săptămâna următoare, fiind valabilă pe durata întregii săptămâni. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în săptămâna anterioară.

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, unitatea de învățământ va avea dreptul să oprească prepararea hranei, iar furnizorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Coordonarea programului la nivelul unității de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepția de produse-servicii, evident zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere, cu respectarea

legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, centralizându-se cantitățile de produse consummate, per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedent, pe care o va corela cu situația existent la prestator.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora. Responsabilii pentru efectuarea plăților către furnizori sunt primarii unităților administrativ-teritoriale/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor sau persoanele împuternicite, după caz.

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

## **V. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Ofertantul se obligă la prestarea serviciilor de catering, respectiv: pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a suportului alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Nr.1 Cavadinești, pe o perioadă estimată de 68 de zile. Prestarea serviciilor se va realiza în condițiile stabilite prin anexa nr. 2.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Nr.1 Cavadinești nu dispune de cantină sau spații amenajabile în scopul preparării mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie compus din:

### ***- masa caldă în regim catering ( 5 zile pe săptămână)***

compus din variante orientative de meniu, care include sugetiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificative în Anexa 2 din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor Hotărârea Nr. 1171/2025 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”.

Hrana constă în asigurarea unei mese calde în regim catering, preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în prezentul caiet de sarcini. Pachetul alimentar trebuie să conțină și un fruct.

Prestarea serviciului de catering se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului între orele 8-10, în perioada desfășurării activității didactice, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, TVA inclus.

Limita valorică prevăzută anterior cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Dacă la nivelul unității de învățământ vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor Hotărârea Nr. 1171/2025 din 30 decembrie 2025, preșcolarii și elevii care din considerente de natură medicală, cultural sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev/preșcolar. Documentele-suport, care însoțesc cererea motivată a părinților/ reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/ reprezentantului legal cu privire la apartenența la o/un religie/cult/comunitate culturală care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1.

## **VI. SPECIFICAȚII TEHNICE PENTRU PROCEDURILE DE ATRIBUIRE A CONTRACTELOR DE PRESTARE SERVICII DE CATERING**

### **1. Caracteristici generale**

Pachetele alimentare se vor pregăti și se vor distribui imediat după semnarea contractului de luni până vineri, orele 9-12, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale, imediat după semnarea contractului. Perioada de prestare va acoperi maximum 82 de zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuală:

Ofertantul trebuie să aibă înscris statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 din Hotărârea Nr. 1171/2025 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”. La aceasta se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

## 2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, 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.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten 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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

## 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile

legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

#### 6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### 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 definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

***NORMELE MINIME OBLIGATORII 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 mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

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

4. 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, supa 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 folosire de salate din crudități și adăugare 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 sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

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

**NOTĂ:**

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;

8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

## **2.Evidența cantităților și plata**

Școala Gimnazială Nr.1 Cavadinești 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 evidentă numărului de copii. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și 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. Plata se va efectua lunar, în baza facturilor primite și a proceselor verbale de receptivitate calitativă și cantitativă, semnate de reprezentantul școlii, numit după semnarea contractului.

## **3.Calitatea produselor**

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor/elevilor, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrare sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval). Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev. În cazul în care apar astfel de situații, coordonatorul local de program va notifica prestatorul în cel mult 24 de ore de la luarea la cunoștință a situației, prestatorul/furnizorul fiind obligat să modifice în mod corespunzător conținutul pachetului pentru preșcolari/elevii în cauză, începând cu următoarea zi de la comunicarea notificării.

**Atenție:** nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză. La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

#### **4. Siguranța și perisabilitatea microbiologică**

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către unitatea de învățământ, în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Furnizorul va pune la dispoziție beneficiarului în plus un meniu zilnic care va fi păstrat 48 de ore la unitatea de școală și din care se vor recolta probe în cazul apariției unei toxiinfecții alimentare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico sanitare, produsele componente ale suportului alimentar vor fi însoțite de accesorii sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă. Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător. Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea **“PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”**

## **5. Condiții pentru transport și depozitare**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Sandviciurile trebuie să fie ambulate etanș fiecare în parte, iar apori ambulate/așezate în pungi de unică folosință.

## **6. Metode de testare și control**

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

## **7. 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) Produse preambalate***

- 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 intolerante: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limita de consum, sub formă: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului; g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranța ai produselor alimentare;

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                     |       |

Declarația nutrițională 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-limita de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**“;

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

### ***B) Produse în vrac***

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“

a) distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

b) preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

## **8. Recepția și distribuirea pachetelor alimentare**

Recepția pachetelor alimentare aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția serviciilor, respectiv recepția pachetelor alimentare livrate se va realiza de către beneficiar (instituția de învățământ), în momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de expediție zilnic.

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă. Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către beneficiar.

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, întocmită de prestator
2. Avize de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se consemnează zilnic: varianta de pachet alimentar, numărul pachetelor livrate, semnăturile părților

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinara.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoană împuternicită din partea autorității contractante. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării pachetelor se constată ca prestatorul nu își îndeplinește, din culpă sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii pachetelor alimentare necorespunzătoare, beneficiarul neputând fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

## **9. Facturarea serviciilor prestate**

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

Pe perioada contractului autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

## **VII. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE**

### **Condiții minime impuse de autoritatea contractantă**

- Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilaje specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personal calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de **223 de porții zilnice**.
- Declarația pe proprie răspundere semnată de reprezentantul legal sau de un împuternicit al acestuia privind utilajele, instalațiile, echipamentele direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum și o listă cu acestea.
- Propunerea tehnică va fi elaborată în mod obligatoriu cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respective cu cerințele aferente criteriilor de calificare.
- Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.
- Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut va fi declarată câștigătoare.
- Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.
- Propunerea tehnică se va redacta în limba română , va fi semnată, șampilată de reprezentantul legal și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere a conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.
- Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

## **VIII. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE**

### **Condiții minime impuse de autoritatea contractantă**

- Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate din prezentul caiet de sarcini.
- În prețul unitar ofertat vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini ( cost produs, ambalaj, transport)
- Introducerea defalcată a costurilor per porție, pe următoarele categorii ( materie primă, prepararea hranei, distribuție
- Tariful (prețul) unitar pentru furnizare la destinația finală va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu două zecimale
- În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge
- Prețul contractului de prestare a serviciului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de furnizare.
- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile propuse, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului ( prețului) unitar.
- Propunerea financiară va include informații/ declarații privind asumarea condițiilor și termenele de plată ( termen, modalitate de plată, condiții de plată, penalități)
- Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică
- Valoarea ofertei, care va face obiectul comparării prețului ofertei, reprezintă totalul valorii oferite , comunicată prin anunțul de participare
- În cazul în care prețul, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

## **IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE**

Criteriul de atribuire va fi prețul cel mai scăzut.

Masa pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar inclusiv taxă pe valoarea adăugată.

Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielilor de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

## **ÎN VEDEREA CALIFICĂRII, OFERTANȚII DEPUN OBLIGATORIU URMĂTOARELE:**

1. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea „, conform cu originalul,,
2. Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea „, conform cu originalul,,
3. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că oferantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor.

Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea „, conform cu originalul,, și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

4. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor.

Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea „, conform cu originalul,, și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

5. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de A.N.S.V.S.A, în copie lizibilă cu mențiunea „, conform cu originalul,, din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering.
6. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „, conform cu originalul,,.
7. Pentru persoana desemnată cu livrarea pachetelor alimentare, cat și pentru personalul implicat in derularea contractului, se va prezenta Certificatul de absolvire a cursului de Notiuni fundamentale de igiena (valabil la momentul prezentarii si pe toata durata contractului)

Clasificarea ofertelor se face în ordinea descrescătoare a prețului.

Ofertă care va fi declarată câștigătoare, va fi oferta ce are prețul cel mai scăzut.

Întocmit,  
Compartiment Achiziții Publice,  
Onțeluș Nicușor-Andrei

