

ROMÂNIA



JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA DRAGU

localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, județul Sălaj, cod postal 457130  
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,  
primariadragu@yahoo.com

Nr. 945/16.04.2024

APROBAT,  
Primar,  
LAZĂR ANGELICA

## CAIET DE SARCINI

**Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentară pentru prescolarii și elevii Școlii Gimnaziale Nr.1 Dragu, comuna Dragu acordat în baza HG nr 24/2024 privind instituirea Programului National MASA**

### 1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca ȘCOALA GIMNAZIALĂ Nr.1 DRAGU, ȘCOALA PRIMARĂ VOIVODENI, GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL DRAGU ȘI GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI dispun de spațiu amenajabil servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii și elevii care învață la aceste grădinițe și școli suportul alimentară să fie masa caldă sub formă ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară în conformitate cu:

- a) Legea privind achizițiile nr 98/2016
- b) Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Soluțiilor a Contestărilor nr 101/2016;
- c) [www.anap.gov.ro](http://www.anap.gov.ro)
- d) HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 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
- e) HG nr 24/2024 privind instituirea Programului National MASA SĂNĂTOASĂ.
- f) Ordinul ministrului educației nr 3840/2024 privind unitățile de Învățământ preuniversitar incluse în Programul National MASA SĂNĂTOASĂ.
- g) HOTĂRÂREA nr. 10 din 10.04.2024 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare
- h) Ofertanților le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.

**2. OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Nr.1 Dragu, comuna Dragu, jud. Sălaj în perioada desfășurării activității didactice al anului școlar 2024.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Nr.1 Dragu, comuna Dragu, jud. Sălaj, în perioada desfășurării activității didactice al anului școlar 2024 respectiv:

- 103 zile estimate, pentru anul 2024, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului Național Masa Sănătoasă.

**3. CANTITĂȚI ESTIMATE:**

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza **HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului Național Masa Sănătoasă**.

Livrarea mesei calde se va face în perioadele și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR.1 DRAGU, Comuna Dragu, o dată pe zi, după cum urmează:

**3.1. Livrare MASA CALDĂ: - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR 1 DRAGU:  
PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024**

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2024 – NR 1 DRAGU				Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Total	
1	8 mai - 31 mai	18	0	88	63	151	2.718
2	3 iunie - 21 iunie	15	0	88	63	151	2.265
3	9 septembrie - 30 septembrie	16	0	88	63	151	2.416
4	1 octombrie - 25 octombrie	19	0	88	63	151	2.869
5	4 noiembrie - 29 noiembrie	20	0	88	63	151	3.020
6	2 decembrie - 20 decembrie	15	0	88	63	151	2.265
Număr total porții estimate ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR 1 DRAGU: PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024							<b>15.553</b>

**3.2. Livrare MASA CALDĂ - ȘCOALA PRIMARĂ VOIVODENI:  
PERIOADA DE LIVRARE – an școlar 2024**

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari an școlar 2024 – ȘCOALA PRIMARĂ VOIVODENI	Număr maxim porții
---------	----------	----------	--	--------------------



			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Total	masa calda
1	8 mai - 31 mai	18	0	48	0	48	864
2	3 iunie - 21 iunie	15	0	48	0	48	720
3	9 septembrie - 30 septembrie	16	0	48	0	48	768
4	1 octombrie - 25 octombrie	19	0	48	0	48	912
5	4 noiembrie - 29 noiembrie	20	0	48	0	48	960
6	2 decembrie - 20 decembrie	15	0	48	0	48	720
Număr total porții estimate ȘCOALA PRIMARĂ VOIVODENI: PERIOADA DE LIVRARE – an școlar 2024							<b>4.944</b>

### 3.3. Livrare MASA CALDĂ - GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL DRAGU: PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari an școlar 2024 – GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL DRAGU				Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Total	
1	8 mai - 31 mai	18	44	0	0	44	792
2	3 iunie - 21 iunie	15	44	0	0	44	660
3	9 septembrie - 30 septembrie	16	44	0	0	44	704
4	1 octombrie - 25 octombrie	19	44	0	0	44	836
5	4 noiembrie - 29 noiembrie	20	44	0	0	44	880
6	2 decembrie - 20 decembrie	15	44	0	0	44	660
Număr total porții estimate GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL DRAGU: PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024							<b>4.532</b>

### 3.4. Livrare MASA CALDĂ - GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI: PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari an școlar 2024 – GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI				Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Total	



1	8 mai - 31 mai	18	29	0	0	29	522
2	3 iunie - 21 iunie	15	29	0	0	29	435
1	9 septembrie - 30 septembrie	16	29	0	0	29	464
2	1 octombrie - 25 octombrie	19	29	0	0	29	551
3	4 noiembrie - 29 noiembrie	20	29	0	0	29	580
4	2 decembrie - 20 decembrie	15	29	0	0	29	435
Număr total porții estimate GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI: PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024							<b>2.987</b>

<b>Total estimat numar pachete suport alimentar - mese calde - an școlar 2024</b>	<b>28.016</b>
Numar estimat mese calde - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR 1 DRAGU	15.553
Numar estimat mese calde sub forma ambalata - ȘCOALA PRIMARĂ VOIVODENI	4.944
Numar estimat mese calde -GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL DRAGU	4.532
Numar estimat mese calde -GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI	2.987

## LOCAȚIILE DE LIVRARE

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Nr.maxim pachet alimentar/ zi	Condiții de livrare
1.	ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR 1 DRAGU Primar/gimnazial	Localitatea Dragu, nr. 330, comuna Dragu	151 portii masa calda/zi	între orele 09.10-09.40 se va livra/servi masa caldă/ pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	ȘCOALA PRIMARĂ VOIVODENI Primar	Localitatea Voivodeni, nr. 117, comuna Dragu	48 portii masa calda/zi	
3.	GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL DRAGU	Localitatea Dragu nr 364, comuna Dragu	44 portii masa calda/zi	
4.	GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI	Localitatea Voivodeni, nr. 118, comuna Dragu	29 portii masa calda/zi	

NOTĂ: În situația în care prestatorul câștigător al procedurii de achiziție are o locație amenajată corespunzător pentru servirea mesei, iar programul preșcolarilor și elevilor, inclusiv deplasarea acestora la locația respectivă, ar permite luarea mesei în spațiul amenajat al prestatorului, servirea mesei calde se poate face și în locația acestuia, în urma luării acestei hotărâri de comun acord între autoritatea contractantă, prestator și unitatea școlară, atât pentru toți preșcolarii și elevii sau doar pentru o parte din aceștia.



Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor inclusiv prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

**Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizată pentru achiziția materiei prime.**

**Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.**

#### 4. Specificații tehnice

Se vor respecta Specificațiile tehnice din Anexa nr. 3 la nr. HG nr 24/2024 privind instituirea Programului National „MASA SĂNĂTOASĂ”, după cum urmează:

##### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului National „MASA SĂNĂTOASĂ”,

b) pachet alimentar (doar la solicitarea expresă a autorității contractante): produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea 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, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

**În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.**

#### 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 minute la de livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condiții 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, cercetării și tineretului nr. 2209/4469/2022 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 specific activității desfășurate sau echivalent conform HG 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

### **8. Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (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 trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- cantitatea netă;
- data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, 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	
Fibre 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) mențione privind lotul; în cazul în care data-limită 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.

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.



## 9. Informații suplimentare

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

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă și pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai solicitarea expresă a achizitorului) propuse de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu, redate mai jos:

Variantele orientative de meniu se regăsesc în anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului Național MASA și va fi formată din:

- felul 1 – supe/ciorbe;
- felul 2 – fripturi, șnitele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;
- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc..

### NOTA:

- În anexa la prezentul caiet de sarcini autoritatea contractantă propune câteva variante de meniuri orientative pe zile care pot fi preparate și livrate;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii tipul de mâncare;
- Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat castigator al procedurii de atribuire. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista de meniu poate fi completată/modificată/ajustată și cu alte preparate, la solicitarea beneficiarului (
- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă);
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Legii 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr





1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și ai scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);
- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale, etc);

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Pentru Pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai la solicitarea expresă a achizitorului):

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
3. Un fruct întreg.

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu tip sandvici și fruct:

1. Sandvici cu șnițel de pui: baghetă/chiflă, șnițel, cașcaval, salată, ardei/roșii + mar.
2. Sandvici cu salam uscat pui/vita: baghetă/chiflă, salam uscat pui/vita, cașcaval, salată, ardei/roșii + banana.
3. Sandvici cu șuncă de porc/pui: baghetă, șuncă de porc/pui, cașcaval, salată, ardei/roșii + portocala/mandarina/clementina.

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresă a achizitorului, regula pentru suportul alimentar îl reprezintă furnizarea de masă caldă;
- Pachetul alimentar s-ar putea livra în situația în care elevii și preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și nu prin prezența fizică la școală, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, și numai la solicitarea expresă a achizitorului;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de sandvici și fruct și poate să propună și alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.



6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

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

10. 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.

11. 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.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în certificatul constatator al societății ca obiect de activitate servicii de catering, în caz contrar acesta va fi exclus din procedură;

- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în anexa 2 la HG nr 24/2024 privind instituirea Programului Național MASA

- Pachetul alimentar ( **daca va fi cazul si numai solicitarea expresă a achizitorului** ): produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

#### 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 la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui 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;
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;
25. un fruct întreg.

#### 10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:

- Distribuirea se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii Gimnaziale nr.1 a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie porțiile de mâncare și/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

**- In ce priveste masa calda pentru prescolarii si elevii prestatorul va furniza mâncarea calda sub forma ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.**

#### 5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 7: DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii ( conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Munca, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul [www.inspectmun.ro/Legislatie](http://www.inspectmun.ro/Legislatie). În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă și pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării (masa caldă și pachetele alimentare) către unitățile școlare.



La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconforma.

În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

## **6. Modul de prezentare a propunerii financiare**

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de ofertă – Formular nr. 9, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 10 și Defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 11.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concurează la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

## **7. Criteriul de atribuire:**

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.



**Masa caldă** pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, 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 conformitate cu prevederile OUG 105/2022 cu modificările și completările ulterioare, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, **ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:**

**a) materie primă;**

**b) prepararea hranei;**

**c) distribuție.**

#### **Cel mai bun raport calitate – pret**

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiară

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

*a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte;*

*b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .*

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiară

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

*a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.*

*b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul  $Pmp(n)$  se calculeaza astfel:  $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times \text{punctajul maxim alocat}$ ,*

*Unde:  $Pmp(n)$  - punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;*

*$MP\ n$  – nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;*

*$MP\ maxim$  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;*

*Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.*

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

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

*Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.*



*Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate -pret".*

*Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale.*

*Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.*

*In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.*

*Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.*

#### **8. Alte informatii:**

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau orice alte cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau alte cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea expresa a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabili in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

Întocmit,

**RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE**  
**ORIȘ MIHAELA COSMINA**

**ROMÂNIA**



**JUDEȚUL SĂLAJ**

**COMUNA DRAGU**

localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, județul Sălaj, cod postal 457130  
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,  
primariadragu@yahoo.com