ROMÂNIA

JUDEŢUL SĂLAJ
COMUNA DRAGU
localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, judeţul Sălaj, cod postal 457130
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,
primariadragu@yahoo.com

Nr. 1866/24.03.2026

APROBAT,
Primar,
LAZĂR ANGELICA

ROMANIA COMUNA DRAGU JUDEȚUL SĂLAJ

CAIET DE SARCINI

Privind achizitia de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii si elevii Şcolii Gimnaziale Nr.1 Dragu, comuna Dragu acordat în baza HG nr 1171/2025 privind instituirea Programului National MASA SĂNĂTOASĂ

1. PREAMBUL

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 în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering pentru şcoli Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca ŞCOALA GIMNAZIALĂ Nr.1 DRAGU, ŞCOALA PRIMARĂ VOIVODENI, GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL DRAGU ŞI GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI dispun de spatiu amenajabil servirii mesei calde la locaţia in care isi desfasoara activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii şi elevii care invata la aceste gradinite şi şcoli suportul alimentar sa fie masa calda sub forma ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se desfăşoară în conformitate cu:

a) Legea privind achizitiile nr 98/2016

b) Legea privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica, a contractelor sectoriale si a Solutionare a Contestatiilor nr 101/2016; www.anap.gov.ro

c) HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice

d) HG nr 1171 din 31 decembrie 2025 privind instituirea Programului National MASA SĂNĂTOASĂ.

e) Pe perioada desfasurarii cursului anului scolar 2025-2026,PNMS se implementeaza in unitatile de invatamant aprobate prin ORDIN Nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităţilor de învăţământ preuniversitar incluse în Programul naţional "Masă sănătoasă" în anul 2025.

f) HOTĂRÂREA nr. 10 din 12.02.2025 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea şi desfăşurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziţie publică ce au ca obiect servicii sociale şi alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice cu modificările şi 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 achiziţiile publice cu modificările şi completările ulterioare

g) Ofertantilor le revine responsabilitatea de a cunoaşte şi respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei,respectiv pentru execuţia contractului.

ROMÂNIA

JUDEŢUL SĂLAJ
COMUNA DRAGU
localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, judeţul Sălaj, cod postal 457130
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,
primariadragu@yahoo.com

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preşcolarii si elevii Şcolii Gimnaziale Nr.1 Dragu, comuna Dragu, jud. Sălaj in perioada desfăşurării cursurilor şcolare din anul 2026.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea suportului alimentar pentru preşcolarii si elevii care frecventează cursurile Şcolii Gimnaziale Nr.1 Dragu, comuna Dragu, jud. Sălaj, inclusiv serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar în conformitate cu legislaţia naţională privind regimul deşeurilor şi potrivit Anexei 3 Specificatii tehnice, art 1, alin. 1.3 din HG 1171/2025, pe perioada desfăşurării activitatii didactice al anului scolar 2026 respectiv:

- 48 zile estimate, pentru anul şcolar 2025-2026, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin legislatia aplicabila, respectiv a prevederilor HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului National Masa Sănătoasă, în anul 2026;
- 70 zile estimate, pentru anul 2026-2027, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin legislatia aplicabila, respectiv a prevederilor HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului National Masa Sănătoasă, în anul 2026;

3. CANTITĂŢI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat in baza **HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului National Masa Sănătoasă, în anul 2026.**

Livrarea mesei calde se va face in perioadele si la toate locaţiile in care isi desfasoara activitatea ŞCOALA GIMNAZIALĂ NR.1 DRAGU, Comuna Dragu, o dată pe zi, după cum urmeaza:

3.1. Livrare MASA CALDĂ: - ŞCOALA GIMNAZIALĂ NR 1 DRAGU: PERIOADA DE LIVRARE –an 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an şcolar 2026 – NR 1 DRAGU				Număr maxim portii masa calda
			Preşcolar	Primar	Gimnazial	Total	
1	15 aprilie - 19 iunie	48	0	88	63	151	7.248
2	07 septembrie-22 decembrie 2026	70	0	88	63	151	10.570
Număr total porţii estimate ŞCOALA GIMNAZIALĂ NR 1 DRAGU: PERIOADA DE LIVRARE –an 2026							**17.818**

3.2. Livrare MASA CALDĂ - ŞCOALA PRIMARĂ VOIVODENI: PERIOADA DE LIVRARE – an 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preşcolari beneficiari an şcolar 2026 – ŞCOALA PRIMARĂ VOIVODENI				Număr maxim portii masa calda
			Preşcolar	Primar	Gimnazial	Total	
1	15 aprilie - 19 iunie	48	0	48	0	48	2.304
2	07 septembrie-22 decembrie 2026	70	0	48	0	48	3.360
Număr total porţii estimate ŞCOALA PRIMARĂ VOIVODENI: PERIOADA DE LIVRARE – an 2026							**5.664**

ROMÂNIA

JUDEŢUL SĂLAJ
COMUNA DRAGU
localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, judeţul Sălaj, cod postal 457130
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,
primariadragu@yahoo.com

3.3. Livrare MASA CALDĂ - GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL DRAGU: PERIOADA DE LIVRARE –an 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preşcolari beneficiari an şcolar 2026 – GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL DRAGU				Număr maxim portii masa calda
			Preşcolar	Primar	Gimnazial	Total	
1	15 aprilie - 19 iunie	48	44	0	0	44	2.112
2	07 septembrie-22 decembrie 2026	70	44	0	0	44	3.080
Număr total porţii estimate GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL DRAGU: PERIOADA DE LIVRARE – an 2026							**5.192**

3.4. Livrare MASA CALDĂ - GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI: PERIOADA DE LIVRARE – an scolar 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preşcolari beneficiari an şcolar 2026 – GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI				Număr maxim portii masa calda
			Preşcolar	Primar	Gimnazial	Total	
1	15 aprilie - 19 iunie	48	29	0	0	29	1.392
2	07 septembrie-22 decembrie 2026	70	29	0	0	29	2.030
Număr total porţii estimate GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI: PERIOADA DE LIVRARE –an 2026							**3.422**

Total estimat numar pachete suport alimentar - mese calde - an 2026	**32.096**
Numar estimat mese calde - ŞCOALA GIMNAZIALĂ NR 1 DRAGU	17.818
Numar estimat mese calde sub forma ambalata - ŞCOALA PRIMARĂ VOIVODENI	5.664
Numar estimat mese calde -GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL DRAGU	5.192
Numar estimat mese calde -GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI	3.422
Valoare estimată, fără TVA	**477.103,83**

LOCAŢIILE DE LIVRARE

Nr. crt	Localitatea	**Locatia**	**Nr.maxim pachet alimentar/ zi**	Condiţii de livrare
1.	ŞCOALA 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.	ŞCOALA PRIMARĂ VOIVODENI Primar	Localitatea Voivodeni, nr. 117, comuna Dragu	48 portii masa calda/zi	
3.	GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL DRAGU	Localitatea Dragu nr 364, comuna Dragu	44 portii masa calda/zi	
4.	GRĂDINIŢA CU PROGRAM NORMAL VOIVODENI	Localitatea Voivodeni, nr. 118, comuna Dragu	29 portii masa calda/zi	

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 16,50 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: preţul produselor incusiv prepararea acestuia, cheltuielile de transport, inclusiv serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar.

ROMÂNIA

JUDEŢUL SĂLAJ
COMUNA DRAGU
localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, judeţul Sălaj, cod postal 457130
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,
primariadragu@yahoo.com

Pentru a asigura un aport nutriţional adecvat, cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizata pentru achiziţia materiei prime.

Nota: Ofertele prin care se propune mai puţin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime va fi respinsa ca neconforma.

Specificaţii tehnice:

Se vor respecta Specificaţiile tehnice din Anexa nr. 3 la HG Nr.1171/2025 din 31 decembrie 2025 privind instituirea Programului National ,,Masă sănătooasă''de stat, după cum urmează:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

b) pachet alimentar: produse de panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, 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 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.

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 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 instruire privind însușirea noțiunilor 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 afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

9. Informatii suplimentare

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au numai preşcolarii/elevii prezenţi la activităţile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, conform recomandărilor Institutului Naţional de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislaţiei în vigoare privind condiţiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi si preşcolari, precum şi al respectării unei alimentaţii corespunzătoare din punct de vedere nutriţional, în unităţile de învăţământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătăţii din cadrul direcţiilor de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti.

Unităţile care produc, prepară, transportă şi distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecţiei sanitare de stat realizată, conform competenţelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătăţii din cadrul direcţiilor de sănătate publică judeţene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformităţii cu legislaţia privind hrana pentru animale şi produsele alimentare şi cu normele de sănătate animală şi de bunăstare a animalelor, cu modificările şi completările ulterioare.

Masa calda si pachetul alimentar (daca va fi cazul si numai solicitarea experesa a achizitiorului) 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. 1171/2025 privind instituirea Programului National MASA şi va fi formată din:
- felul 1 – supe/ciorbe;
- felul 2 – fripturi, şnitele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;
- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc..

NOTA:
- In anexa la prezentul caiet de sarcini autoritatea contractanta propune cateva variante de meniuri orientative pe zile care pot fi preparate si livrate;
- Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii tipul de mancare;
- Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat castigator al

ROMÂNIA

JUDEŢUL SĂLAJ
COMUNA DRAGU
localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, judeţul Sălaj, cod postal 457130
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,
primariadragu@yahoo.com

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Legii 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de invatamant preuniversitar şi ale Ordinului ministruclui sănătăţii nr 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor şi ai scolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

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

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

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Pentru Pachetul alimentar (daca va fi cazul si numai la solicitarea experesa a achizitiorului):

1. Sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume (roşii, castravete, salată);
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoşar, varză, morcov);
3. Un fruct întreg.

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresa a achizitiorului, regula pentru suportul alimentar il reprezinta furnizarea de masa calda;
- Pachetul alimentar s-ar putea livra in situatia in care elevii si preşcolarii beneficiari participă la activităţi didactice prin intermediul tehnologiei şi al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, si numai la solicitarea experesa a achizitiorului;
- Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici si fruct si poate sa propuna si alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga ră spundere pentru calitatea preparatelor şi a produselor livrate.

NORMELE MINIME OBLIGATORII
care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

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. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesecționate 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 văcuță 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, caşcaval 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. frunct intreg

10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:

- Distribuirea se va face numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii Gimnaziale nr.1 a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.
- Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat. Personalul prestatorului care distribuie portiile de mancare si/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului şi către preşcolari

şi elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie 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.

Prestatorul va asigura serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declaratia ofertantului ca si-a insusit cerintele solicitate prin caietul de sarcini si ca prestarea serviciilor si fiecare dintre activitatile prevazute in caietul de sarcni vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 7: DECLARAŢIE PRIVIND INSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declaraţie (formulata de către operatorul economic) prin care acesta declara faptul ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligaţiile referitoare la condiţiile de munca si de protecţie a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 8: DECLARAŢIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informaţii detaliate privind reglementările in vigoare referitoare la condiţiile de munca si protecţia muncii se pot obţine de la Inspectoratul de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protecţiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. în cazul unei asocieri, aceasta declaraţie va fi asumata de către toti membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerinţelor minime prevăzute in caietul de sarcini, repectiv:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul ţării a producătorului ce va livra masa calda si pachetele alimentare;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităţilor din care se livrează masa calda si pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mancarii (masa calda si pachetele alimentare) către unităţile şcolare.

La întocmirea propunerii tehnice operatoul economic va tine cont de eventualele modificări ale documentaţiei de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerinţele tehnice si calitative prevăzute in caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situaţia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerinţelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

In situaţia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica conţine si Conditiiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractanta.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic îsi manifesta voinţa de a se angaja din punct de vedere juridic în relaţia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezintă formularul de oferta.

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

Propunerea financiara va cuprinde preţul în lei, cu doua zecimale cu toate taxele plătite si platibile, indicând preţul fara TVA si separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achiziţie publica. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobişnuit de scăzute, prin raportare la preturile pieţei, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, după caz, preturile la furnizori, situaţia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forţei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

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

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

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informaţiile solicitate cu privire la preţ, precum si la alte condiţii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziţie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre preţul unitar si preţul total, se va lua in considerare preţul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligaţiilor contractuale, precum si marja de profit.

7.Criteriul de atribuire:

Crieriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preţ.

Masa calda pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde preţul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distribuţie, după caz.

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

In conformitate cu prevederile OUG 105/2022 cu modificarile si completarile ulterioare, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile şi pentru a asigura un aport nutriţional adecvat, **ofertanţii sunt obligati să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:**

a) materie primă;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie.

ROMÂNIA

JUDEŢUL SĂLAJ
COMUNA DRAGU
localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, judeţul Sălaj, cod postal 457130
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,
primariadragu@yahoo.com

Cel mai bun raport calitate – pret

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

20 % (20 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 20 de puncte;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

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

50 % (50 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 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 x 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 acodra 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 si respinsa.

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

3. Cea mai scurtă distanţă de la locul de productie la locul de consum; componenta tehnică;

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru o distanţă mai mica de 15 km de la locul de productie la locul de consum se va acorda punctaj maxim, respectiv 30 puncte.

b) Pentru altă distanţă punctajul se calculează astfel:

Pdt(n)=(DT15/DTn) x punctajul maxim alocat, unde:

Pdt(n) – punctajul acordat distantei n de la locul de productie la locul de consum;

DT n – nivelul n distantei de la locul de productie la locul de consum

DT 15 – distanta mai mica de 15 km de la locul de productie la locul de consum.

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".

ROMÂNIA

JUDEŢUL SĂLAJ
COMUNA DRAGU
localitatea Dragu, Str. Principală nr. 120, judeţul Sălaj, cod postal 457130
telefon 0260-628701, fax 0260-628701,
primariadragu@yahoo.com

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = P + Pmp + Pdt", 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 clasamentului 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 şi algoritmul de calcul au fost definiţi clar în documentaţia de atribuire a contractului de achiziţie publică si au legatură concretă cu specificul contractului.

8. Alte informatii:

1. In cazul in care cursurile sau anul şcolar se suspendă, din diverse cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.
2. In situatia in care elevii si preşcolarii beneficiari participă la activităţi didactice prin intermediul tehnologiei şi 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 şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, prestatorul, la solicitarea experesa a achizitiorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabilii in functie de scenariile de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare la momentul respectiv.

Întocmit,

RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE
ORIŞ MIHAELA COSMINA