



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANȚA
PRIMĂRIA COMUNEI 23 AUGUST
COMPARTIMENT SECRETAR GENERAL



LOCALITATEA 23 AUGUST, Str. George Călinescu nr. 50,
JUDEȚUL CONSTANȚA, ROMÂNIA
COD FISCAL: 4618153; TELEFON (FAX): 0241/733.018; COD POȘTAL: 907005

Nr. 12909/20.08.2024



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect

Servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar – tip sandvici, inclusiv fruct - pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii gimnaziale "George Coșbuc" 23 August, Jud. Constanța, în cadrul programului național "Masă sănătoasă"

I. Preambul

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

Cerințele precizate în Caietul de sarcini sunt considerate minimale. Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Nerespectarea de către ofertanți a prevederilor prezentului Caiet de Sarcini conduce la considerarea ofertei ca neconformă.

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

- ✓ *Hotărârii Guvernului nr. 24/2024 privind instituirea Programului național «Masa Sănătoasă»*

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială "George Coșbuc" 23 August, județul Constanța nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat pentru un suport alimentar - tip sandvici - conform art. 3 alin. (1) lit. c) din Hotărârea Guvernului nr. 24/2024 privind instituirea Programului național «Masa Sănătoasă».

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – **tip sandvici, inclusiv fruct** – în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din instituțiile de învățământ situate pe raza comunei 23 August.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul 2024 -2025 (lunile: septembrie, octombrie, noiembrie și decembrie), în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentare - tip sandvici, inclusiv fruct - pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile (fizic sau online) instituțiile de învățământ situate pe raza comunei 23 August, județul Constanța, în condițiile stabilite prin Anexa nr.2 norme minime obligatorii și Anexa nr.3 Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului național «Masa Sănătoasă».

IV. Cantități necesare și valoarea estimată

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

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
Anul școlar 2024-2025 – estimat 527 beneficiari
- Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului:
9 septembrie – 20 decembrie 2024, 70 zile, conform calendarului anului școlar 2024-

2025

Numărul estimat de porții este de **36.890** (nr. de zile școlare 70 x nr. estimat de beneficiari 527)
Valoarea maximă / beneficiar este de **15 lei inclusiv T.V.A/suport alimentar si fruct/zi**, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora până la livrare, după caz.

Locațiile prestării serviciilor:

Localitatea 23 August:

1. Școala Gimnazială "George Coșbuc" 23 August, ce conține nivel gimnazial și nivel primar; Adresa: strada George Călinescu, nr.42
2. Grădinița cu Program Normal 23 August, nivel preșcolar; Adresa: strada George Călinescu, nr.40

Localitatea Dulcești:

3. Școala "Titu Maiorescu" Dulcești, ce conține nivel primar; Adresa: strada Barbu Ștefănescu Delavrancea, nr.22
4. Grădinița cu Program Normal Dulcești, nivel preșcolar; Adresa: strada Barbu Ștefănescu Delavrancea, nr.35, localitatea Dulcești, comuna 23 August, jud. Constanta;

Localitatea Moșneni:

5. Școala Gimnazială "Nicolae Iorga" Moșneni, ce conține nivel gimnazial și nivel primar; Adresa: strada Gheorghe Bibescu, nr.4
6. Grădinița cu Program Normal Moșneni, nivel preșcolar; Adresa: strada Ștefan cel Mare, nr.13

Beneficiarul programului va notifica prestatorul cu privire la posibilele modificări ce pot interveni, în termen de 48 de ore înainte de data de livrare.

Calculul valorii estimate:

70 zile de cursuri din anul școlar 2024-2025 x 15 lei inclusiv TVA/suport alimentar x 527 elevi = 553.350,00 lei inclusiv T.V.A.

Suma a fost alocata Comunei 23 August jud. Constanta prin H.G. nr. 177/2024 si este valabilă pentru anul 2024.

Prestarea serviciilor se va face numai în baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Decontarea și plata se vor face numai în baza comenzilor ferme primite de la achizitor, în funcție de livrările efectuate.

Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a produselor și a avizelor de însoțire, însușite de către persoana responsabilă desemnată de unitatea de învățământ.

Achizitorul nu este obligat sa cheltuiasca întreaga valoare.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice (fizic sau online), pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, în 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

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

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, fără a se limita la acestea, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar al județului Constanta.

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. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ Constanța un raport semestrial cu privire la derularea Programului Național "Masă Sănătoasă".

La nivelul județului Constanta, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite către Ministerul Educației raportul privind implementarea programului.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 din Hotărârea Guvernului nr. 24/2024, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Programul de servire a mesei: zilnic între orele 10⁰⁰ - 11⁰⁰ la toate unitățile școlare organizate ca structuri arondate persoanei juridice Școala Gimnazială "George Coșbuc" 23 August.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în anexa nr.2 din HG nr.24/2024, redate mai jos:

"[...]"

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."

Se va livra în sistem catering un **suport alimentar tip sandvici, compus din:**

- 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;
- legume – roșii, castraveti, salata sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- la acestea se va adăuga un fruct la alegere: portocală/pară/piersică/măr /caisă/ banană sau echivalent, minim 100 g, ce va fi inclus în prețul suportului alimentar

În cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta variantele propuse de meniu pentru suportul alimentar – **minimum 5 variante, maximum 20 variante** – cu respectarea cerințelor prezentului caiet de sarcini. Variantele de meniu propuse vor fi diversificate și vor respecta gramajele minime precizate mai sus.

NOTĂ!

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de sandvici pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către beneficiar. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de sandvici, și vor respecta gramajele minime precizate mai sus.

La sandvici, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr/ banană sau echivalent). Tipul de fruct va fi diferit pentru două zile consecutive, minim 3 tripuri de fructe săptămânal. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Pachetul va conține un servetel uscat. Toate acestea vor fi incluse în prețul suportului alimentar oferit.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 24/2024 privind instituirea Programului național «Masa Sănătoasă», preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

1.1. Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

- a. valoare materii prime
- b. servicii de preparare a hranei
- c. servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Unitatea de învățământ 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, 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 prestari servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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

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

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

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandvici.

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

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

Prestatorul își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor pachete comandate și nerecepționate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/ preșcolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția în sistem catering al suportului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până în ora **16:30**, din partea unității de învățământ. Suportul alimentar trebuie să fie livrate și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate, conform **Anexă cu programul unităților de învățământ care urmează să beneficieze de program.**

Operatorul economic va prezenta în oferta tehnică **graficul de livrare cu prezentarea traseelor**, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Suportul alimentar va fi transportat în condiții optime de temperatură, de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate în anexă, **numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligatia de a anunta prestatorul, cu 48 de ore inainte de data de livrare. Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților beneficiarului, Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de pachete, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete la ora solicitată.

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.

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

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

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

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

7. Distribuția alimentelor

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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie 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.

Sandviciurile vor fi împachetate, manipulate și transportate astfel încât să fie protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

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

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a

Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ..”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

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

VIII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul 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. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).
4. Mâncarea trebuie pastrată în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar - tip sandvici - servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

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

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

(1) Fara a aduce atingere dispozitiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achizitie publica/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic.

(2) In sensul dispozitiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabileste oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prevazuti in documentele achizitiei.

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

...

c) cel mai bun raport calitate-pret;

...

Factorii de evaluare folositi de Autoritatea Contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt urmatoarii:

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim: 60 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se vor acorda 60 puncte,

b) Pentru restul ofertelor admisibile, punctele se vor calcula utilizând următoarea formulă:

$P_{\text{preț (n)}} = \text{Preț}_{(\text{minim})} / \text{Preț}_{(n)} \times 60$, unde:

$P_{\text{preț (n)}}$ – punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$\text{Preț}_{(\text{minim})}$ – cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

$\text{Preț}_{(n)}$ – prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

2. Ponderea materiei prime din prețul per porție

Punctaj maxim: 10 puncte

Ponderea pentru materia prima din pretul total / suport alimentar – factorul de evaluare se justifica pentru a asigura un aport nutritional adecvat si pentru conformarea cu prevederile art. 6 alin 4 din HG 24/2024. Ofertantii vor aloca **cel puțin 60%** din suma disponibila per suport alimentar, pentru achizitia materiei prime. Defalcarea ponderilor categoriilor de cheltuieli / portie se va face in Anexa la Formularul de oferta financiara.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim:10 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie punctajul de acordă astfel:

$P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min.})} / P_{\text{materie}(\text{max.})} \times 10$, unde:

$P_{\text{materie}(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către ofera admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{\text{materie}(\text{min.})}$ - nivelul ponderii materiei prime din prețul total/portie pentru oferta admisibilă aflată sub

evaluare;

Pmaterie (max.)- nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/porție;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/porție este de 60%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție mai mic de 60%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Oferta ca propune procentul minim admis de 60% din costul total a pachetului alimentar pentru achizitia materiei prime este admisibila, dar nu va fi punctata – 0 puncte.

3. Timp de livrare (perioada cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrarii)

Punctaj maxim: 30 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 10 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Timpul de livrare se va exprima in minute si se va calcula conform distantei parcurse cu viteza maxima legala pentru mijlocul de transport ce livreaza suportul alimentar.

Se accepta un timp de livrare de **maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 10 de minute nu va fi punctat suplimentar.**

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare.

Nota!

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

In perioada de evaluare, in situatia in care comisia de evaluare considera ca ponderile pe categorii de costuri nu ar reflecta realitatea si nu ar fi justificate, se vor solicita clarificari pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale. In acest sens se vor putea solicita documente privind dupa caz, preturile la furnizori pentru materiile prime, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru, precum si costurile cu transportul la locul de livrare.

X. Cerinte privind personalul

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

Operatorul economic va prezenta o **lista cu persoanele implicate in derularea contractului**, din care unul **sa fie calificat bucatar sau lucrator in alimentatie**. Se va atasa la propunerea tehnica

documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

XII. Anexe

- Anexa cu efectivele de elevi beneficiari, locatiile si programul de livrare pentru unitatile de invatamant care urmeaza sa beneficieze de programul "Masa Sanatoasa".

Responsabil Achizitii Publice,
VIRGINIA VOICU

