



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering în vederea :
„Furnizare și distribuție pachet alimentar” pentru Școala Gimnazială nr. 1 Ripiceni,
județul Botoșani, în cadrul programului național ”Masă sănătoasă ” derulat pe perioada
desfășurării cursurilor școlare din anul 2025

Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Beneficiar Primăria Ripiceni, cod fiscal 3571605; cu sediul în localitatea Ripiceni, județul Botoșani, cod poștal 717325; Email : primaria.ripiceni@yahoo.com, reprezentată prin primar **Tălef Gabriel-Florin**

Denumire contract: „Furnizare și distribuție pachet alimentar” pentru Școala Gimnazială nr.1 Ripiceni, județul Botoșani, în cadrul programului național ”Masă sănătoasă ” derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele prezentate în Caietul de Sarcini sunt considerate ca fiind minimale și obligatorii pe întreaga durată de valabilitate a contractului de prestare. În situația în care ofertele de bază prezentate se abat de la prevederile Caietului de Sarcini, acestea vor fi luate în considerare numai în măsura în care presupun asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de Sarcini.

La elaborarea Caietului de sarcini/specificațiilor tehnice și a cerințelor de calificare/ selecție s-a avut în vedere respectarea principiilor stipulate la art. 2 alin. (2) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, respectiv: nediscriminarea, tratamentul egal, recunoașterea reciprocă, transparența, proporționalitatea și asumarea răspunderii.

Se aplică Procedura formalizată – PROCEDURA PROPRIE privind achiziția de servicii sociale și alte servicii prevăzute în Anexa 2 la legea 98/2016 cu valori mai mici decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 alin (1), lit. d) din Legea 98/2016.

AUTORITATE CONTRACTANTĂ Primăria Ripiceni, cod fiscal 3571605; cu sediul în localitatea Ripiceni, județ Botoșani, cod poștal 717325.; Email : primaria.ripiceni@yahoo.com, reprezentată prin primar **Tălef Gabriel-Florin**, intenționează să achiziționeze servicii de catering, respectiv pregătire, preparare și livrare pachete alimentare pentru elevii/preșcolarii Școlii Gimnaziale nr. 1 Ripiceni , prin Programul național „Masă sănătoasă”.

LEGISLAȚIE:

LEGEA nr.98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică cu modificările și completările ulterioare.

HOTĂRÂREA 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, cu modificările și completările ulterioare.

SERVICIUL DE FURNIZARE AL PACHETELOR ALIMENTARE SE FACE ÎN CONFORMITATE CU :

- HOTĂRÂRE GUVERNULUI nr. 23 din 28 ianuarie 2025 în cadrul programului național „Masă Sănătoasă”, denumită în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din 2025;
- HOTĂRÂREA GUVERNULUI nr. 177 din 28 februarie 2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în buget pe anul 2024, pentru finanțarea Programului Național „Masă sănătoasă”.
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor, produselor agricole și de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare
- Regulamentul (CE) 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul 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;
- Hotărârea Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- HCL nr. 7 din 21.02.2025 privind tipul de suport alimentar și modalitatea de distribuire al acestuia elevilor/preșcolarilor

INFORMAȚII GENERALE

La nivelul Școlii Gimnaziale nr. 1 Ripiceni implementarea Programului național „Masă sănătoasă” se va realiza prin acordarea zilnică a unui suport alimentar constând într-un pachet alimentar, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

OBIECTIVUL GENERAL al programului este dezvoltarea și implementarea, la nivelul școlii, a unor servicii care să vizeze creșterea gradului de incluziune educațională a elevilor vulnerabili aflați în situație de abandon școlar datorat problemelor economice și sociale, prin susținerea participării lor la cursuri pe durata desfășurării învățământului obligatoriu. Prin activitățile propuse, programul va dezvolta o rețea de sprijin la nivelul Școlii Gimnaziale ce va stimula motivația pentru învățare și va sprijini elevii din mediile defavorizate să aibă acces la o educație de calitate, echitabilă și incluzivă în raport cu nevoile fiecăruia. Prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea, programul va contribui la scăderea fenomenului de abandon școlar, la menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor. În același timp, programul va ajuta la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate,

echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșcuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea pachetelor alimentare preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale nr. 1 Ripiceni. Această prestare se va efectua zilnic, între orele 9.30, de 5 ori pe săptămână pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca nelucrătoare. Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de elevi prezenți la cursuri și se va comunica furnizorului, zilnic, printr-o metodă stabilită de consiliul de administrație al școlii. Menționăm că numărul de elevi/preșcolari poate fluctua și în funcție de eventualele transferuri de elevi/preșcolari veniți/plecați în timpul anului școlar.

Prestarea serviciului de catering se va face pentru un numar estimat de 184 de pachete alimentare / zi aprilie - iunie și 200 de pachete alimentare / zi , septembrie - decembrie 2025.

Situația nivelurilor de învățământ este :

Nr. crt.	Unitatea de învățământ			
		Preșcolar	Primar	Gimnazial
1	ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 RIPICENI	X	X	X

DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula pentru perioada rămasă a anului școlar 2024-2025 precum și pentru anul școlar 2025-2026 până la data de 31.12.2025, în perioada desfășurării cursurilor, cu excepția vacanțelor școlare sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare (conform datelor din tabelul centralizator de mai jos), operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale nr.1 Ripiceni, în cantitățile și având conținutul caloric stabilit prin IIG23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

Tabel nr. 1 Centralizator anul 2025 privind numărul pachetelor alimentare/prețuri estimative

PERIOADA	Nr. Zile	Nr. de pachete/zi	Nr. de pachete/luna	Preț maxim /pachet/zi lei fără TVA	Valoare pe lună (fără TVA)
APRILIE	16	184	2944	13,76	40.509,44
MAI	21	184	3864	13,76	53.168,64
IUNIE	15	184	2760	13,76	37.977,60
SEPTEMBRIE	17	200	3400	13,76	46.784,00
OCTOMBRIE	18	200	3600	13,76	49.536,00
NOIEMBRIE	20	200	4000	13,76	55.040,00
DECEMBRIE	14	200	2800	13,76	38.528,00
Total			23.368		321.543,68

SPECIFICAȚII TEHNICE:

1. CARACTERISTICI GENERALE:

1.1 Valoarea zilnică limită a unui pachet alimentar este de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

1.2 Limita valorică prevăzută la pct.1.1 cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

1.3 Pachetul alimentar va conține: 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.

1.4 Ca variante orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, pachetele pot conține: sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată; sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov. La acestea se va adăuga un fruct măr/ portocală /pară /piersică /caisă/ banană/ clementină etc.

1.5 Pe parcursul unei săptămâni să nu se repete tipul de sandvici; nu se va furniza același fruct timp de două zile consecutive.

1.6 La cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice stabilite la pct. 1.1, conform HG 23/2025.

2. 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 organizari comune a pietelor 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/Al/1997 -Brânzeturi cu pasta oparita (cașcaval).

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 elev.

3. NORME MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust
2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
4. 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.
5. Fructele trebuie să fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli și/sau daunatori
6. 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.

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

4. SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ:

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 preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv către elev sau preșcolar va fi de 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.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

5.CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Distribuirea pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, la ora 09:30, pe baza comenzii primite din partea unității de învățământ, la ora 08,15.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante, respectiv elev/preșcolar.

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.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la manipularea, pachetelor se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

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

Autoritățile administrației publice locale și unitatea de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari a pachetului alimentar.

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

6. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

6.1 În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.

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

6.3 În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, ingredientele componente, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

6.4 Pentru produsele preparate în regim propriu (ex. sandvici cu grătar), pachetul alimentar trebuie să prezinte înscris denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

6.5 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 înscris prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șunca 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	
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-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor

7. 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.

8. CONTROLUL PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTELOR

8.1 Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

8.2 Pentru realizarea controlului oficial privind siguranța alimentelor, autoritățile publice competente vor desfășura controale conform atribuțiilor specifice.

8.3 Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează acest program sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

8.4 În cazul unor rezultate necorespunzătoare, personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București va lua măsurile necesare eliminării riscului de îmbolnăvire a preșcolarilor și elevilor ce servesc masa prin consumul acelor alimente și va informa direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană asupra acestor aspecte, utilizând sistemele de alertă și cooperare existente, în vederea dispunerii măsurilor care se impun, conform atribuțiilor acestora.

9. EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

9.1 Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de pachete și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

9.2 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; unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții. **Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.**

9.3 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.

10. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

Angajații prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Angajaților prestatorului care suferă de boli (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau sunt purtători ai unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu li se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Prestatorul are obligația de a efectua controalele medicale periodice ale angajaților conform legislației în vigoare.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, cheltuielile ce vor fi incluse în propunerea sa financiară în prețul total oferit.

Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Se interzice darea în consum/livrarea alimentelor, în situația nerecoltării probelor alimentare din pachete, la sediul prestatorului.

Probele trebuie să fie etichetate și păstrate 48 de ore la sediul prestatorului, în condiții specifice evitării alterării acestora. Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnatura persoanei, desemnate de prestator, care a recoltat proba.

În cazul apariției unor îmbolnaviri sau suspiciuni de îmbolnaviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare - veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită reprezentanților autorizați ai Autorității Contractante, să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se pregătește hrana/ se pregătesc pachetele alimentare.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Efectuarea plăților către furnizor va veni în responsabilitatea Unității Administrative Teritoriale UAT Ripiceni.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de Școala Gimnazială nr. 1 Ripiceni.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmise zilnic de către unitatea de învățământ. La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitare-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.). Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de necesar, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară va fi prezentată conform Formularului de ofertă și a anexelor sale.

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Actul prin care Operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu Autoritatea Contractantă, îl reprezintă formularul de ofertă.

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

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat copiilor. - Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în lei, numai cu două zecimale (fără TVA inclus, iar ofertanții platitori de TVA vor indica și cota de TVA care se va aplica prețului unitar);

Propunerea financiară va cuprinde valoarea exprimată pentru serviciile de catering, în Lei, fără T.V.A., atât în cifre cât și în litere (conform art. 41 din H.G. nr. 395/2016, „Indiferent de criteriul aplicat pentru atribuirea contractului, compararea prețurilor prevăzute în propunerile financiare ale ofertanților se realizează la valoarea fără T.V.A.”). Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate și trebuie să fie semnată de către reprezentantul legal al ofertantului sau de către persoana legal împuternicită de către acesta

În conformitate cu art.6 alin (4) din HG23/2025 și a art.1 pct.1.3 lit.b) din Anexa nr. 3 din HG23/2025, ofertantul va introduce o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materii prime/produse alimentare, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Oferta poate fi respinsă ca inacceptabilă/ neconformă dacă:

a) Propunerea Financiară este prezentată cu un conținut și într-un format diferit de cel specificat în Documentația de Atribuire; sau

b) În cazul în care prețul propus nu rezultă în mod clar din Propunerea Financiară;

c) Dacă valoarea unui pachet alimentar depășește limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Ofertele care depășesc bugetul maxim disponibil pentru contract vor fi respinse.

PREȚUL CONTRACTULUI:

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua, numărul pachetelor alimentare, în raport de numărul elevilor/preșcolarilor prezenți pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANȚILOR:

Pentru a se califica în procedura, toți ofertanții vor prezenta următoarele:

- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering.
- Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, autorizat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în copie lizibilă, cu mențiunea „conform cu originalul” autorizat de D.S.V.
- Certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal iar pentru sediile secundare/punctele de lucru o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate;
- Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- Declarația pe proprie răspundere că nu se afla în nici una din situațiile la art.69¹ (evitarea conflictului de interese) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice (actualizată).
- Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție are efectuate analizele medicale la zi.
- Dovada că a prestat servicii similare (contract servicii de catering la școli) în ultimul an, raportați la data-limită de depunere a ofertelor, cu prezentarea contractului/contractelor cu mențiunea “Conform cu originalul”.
- Dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.
- Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personal calificat pentru prestarea serviciilor și livrarea unui număr de 184 de porții zilnice în perioada aprilie - iunie și 200 de porții zilnice în perioada septembrie – decembrie (perioada an școlar , fără vacanțe). Pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este frigotehnic și înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract).
- Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare. Se va prezenta contract de dezinsecție, dezinsecție și deratizare (valabil la momentul prezentării).
- Declarația pe proprie răspundere semnată de reprezentantul legal sau de un împuternicit al acestuia privind instalațiile și echipamentele direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum și o listă cu acestea.
- Descrierea activităților ce au loc în procesul de preparare, livrare
- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- Toate formularele atasate invitației de participare

Nu este permisă completarea ulterioară a documentelor de calificare, neprezentarea tuturor documentelor de calificare în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire va conduce la descalificarea ofertantului.

Partile din oferta considerate confidențiale vor fi prezentate într-un document separat continuând această mențiune. În cazul în care aceste condiții nu sunt incidente oferta va fi considerată ca

document public în sensul legii 544/2001 privind liberul acces la informațiile de interes public. Ofertantii vor atașa dovezi care conferă caracterul confidențial al informațiilor indicate ca fiind confidențiale.

ALTE INFORMAȚII:

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

La realizarea pachetelor alimentare prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete tipul de sandwich;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de conducătorul unității de învățământ.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție.

Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat de beneficiar.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 oră de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul său din fiecare produs ce se regăsește în pachetul alimentar, conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată. Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraprobă”. În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă, având ca atribuțiuni respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igiena legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris, să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea maximă admisă a unui pachet alimentar este de 13,76 lei fara TVA.

Limita valorică menționată cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție este de 321.543,68 lei fără TVA, conform centralizatorului transmis de către Școala Gimnazială nr. 1 Ripiceni .

Cantitățile necesare a fi livrate, perioadele de livrare și costul estimat al acestora sunt menționate în **Tabelul nr.1.**

Garanția de participare la licitație va fi de 1% din valoarea contractului și va fi constituită în contul RO32TREZ1195006XXX000446 – TREZORERIA SĂVENI

Dovada depunerii garanției va fi atașată în dosarul ofertantului.

Garanția de participare, constituită de ofertanții a căror ofertă nu a fost stabilită câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă după semnarea contractului de achiziție publică/acordului-cadru cu ofertantul/ofertanții ale cărui/căror oferte au fost desemnate câștigătoare, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică/acordului-cadru cu ofertantul declarat câștigător.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Cel mai bun raport calitate/preț	
Criterii	Pondere
1. Prețul ofertei (P1)	15%
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: - oferta admisibila care prezintă prețul cel mai scăzut va fi cotate cu punctajul maxim: 15 puncte. - celelalte oferte admisibile vor fi cotate la factorul de evaluare Prețul ofertei după formula: $\text{Punctaj preț oferta } n = 15 \times (\text{Prețul de ofertă cel mai scăzut} / \text{Prețul ofertei } n).$ <i>Pretul ofertei reprezinta valoarea totala ofertata fara TVA.</i>	
2. Componenta tehnica Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie care va fi calculat prin insumarea a celor trei subpuncte	85%
Algoritm de calcul: Pentru oferta admisibilă cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 85 puncte. Pentru oferta admisibilă cu alt nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel: $\text{Pmp}(n) = (\text{MP } n / \text{MP maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat},$ Unde: Pmp(n) - punctajul acordat ofertei n; MP n – nivelul ponderii materiei prime din pretul total/portie al ofertei n; MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie; Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie acceptat este de: 85%. Oferta care prezintă un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic 85% va fi declarată neconformă. Punctajul se va acorda astfel: a) <i>Pondere materie primă – 70 puncte</i> Punctajul se va acorda astfel : punctajul maxim, respectiv 60 de puncte se va aloca ofertei cu cel mai mare procentaj acordat materiei prime. Punctajul pentru celelalte oferte se va acorda proportional, dupa formula de calcul : $\text{Pn} \times 70 / \text{Pmax},$ Unde Pn reprezinta procentajul alocat materiei prime si P max reprezita procentajul maxim alocat de ofertant. Se vor lua in considerare acele oferte care aloca minim 50% din pret pentru materie prima b) <i>Prepararea hranei – 10 puncte</i> punctajul se va acorda astfel: punctajul maxim , respectiv 15 puncte se va aloca ofertei cel mai mic procentaj acordat pentru distributia hranei, exclus 0% Punctajul pentru celelalte oferte se va acorda proportional dupa formula de calcul: $\text{Pmin} \times 10 / \text{Pn}$ Unde P min reprezinta procentajul minim alocat pentru prepararea hranei si Pn reprezinta procentajul alocat de ofertant	

c) Distribuție – 5 puncte

Punctajul se va acorda astfel: punctajul maxim, respectiv 5 puncte se va aloca ofertei cu cel mai mic procentaj acordat pentru distributia hranei, exclus 0%

Punctajul pentru celelalte oferte se va acorda proportional dupa formula de calcul :

$P_{\min} \times 5 / P_n$

Unde $P_{\min}$ reprezinta procentajul minim alocat pentru distributia hranei si P_n reprezinta procentajul alocat de ofertant

*Precizare :

Ofertantul câștigător va distribui zilnic pachetele astfel:

Școala gimnazială nr. 1 Ripiceni – aprilie – iunie = 184 pachete/zi

Școala gimnazială nr. 1 Ripiceni - septembrie - decembrie = 200 pachete/zi

Termenul limită de depunere a ofertelor: data 21.03.2025 ora 12,00

Adresa la care se transmit/depun ofertele: Operatorii economici interesați vor transmite ofertele în original, într-un plic sigilat, la registratura instituției sau prin poștă, până la data limită de depunere a ofertelor.

Clasamentul Ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total. Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada contractuală.

TERMENUL DE VALABILITATE AL OFERTEI : 60 de zile

ÎNTOCMIT,

