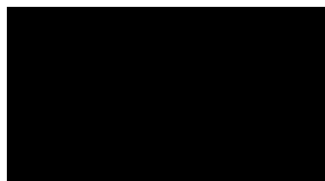


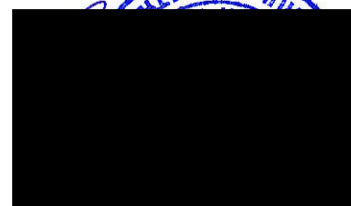
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 178
București, sector 1, Str. Dridu, nr. 2
CUI 20769247
Tel./ Fax 021 6670335
E-mail: scoalanr178@gmail.com

Nr. înreg. 51.2 / 02.06.2025
(Registratură Achiziții)

Întocmit,
Responsabil achiziții publice
Gabriela Pană



Se aprobă,
Reprezentant legal
Mihaela Gabriela Nițe



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de
Servicii de catering în cadrul proiectului educațional "Școala de vară",
în perioada iulie-august 2025

1. Introducere

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează oferta tehnică și oferta financiară. Cerințele impuse prin caracteristicile tehnico-funcționale vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, se va lua în considerare doar în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

2. Tipul achiziției: Modalitatea de achiziție publică este în conformitate cu prevederile art. 7, alin. (2), respectiv art. 68, alin. (1), lit. h, din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (servicii cuprinse în Anexa nr. 2).

3. Cod CPV: Servicii de catering pentru școli 55524000-9

4. Tipul contractului: Servicii

5. Categoria serviciilor ce se vor achiziționa: Achiziționarea de către Autoritatea Contractantă de Servicii de catering în cadrul proiectului educațional "Școala de vară", în perioada iulie-august 2025.

6. Termenul de prestare a serviciilor: Activitățile se vor derula în zilele lucrătoare, în intervalul orar 08:00-17:00, în perioada 01.07.2025-29.08.2025.

7. Descrierea serviciilor/ specificații tehnice

Denumirea și perioada: Servicii de catering, în perioada 01.07.2025-29.08.2025.

Valoare totală estimată: 355.008,00 lei fără TVA, 387.000 lei inclusiv TVA (27,52 lei fără TVA/porție, 30,00 lei inclusiv TVA/porție), 12900 porții

Locație: la sediul unității de învățământ și în locațiile care vor face obiectul excursiilor la care vor participa copiii în cadrul proiectului educațional "Școala de vară". În cazul deplasării în excursii, ofertantul va asigura fie meniul la pachet, fie va asigura și achita hrana consumată în locația în care se vor afla copiii în ziua respectivă.

Ofertantul de servicii trebuie:

- să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru Proiectul "Școala de vară", în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare
- să prezinte lista de meniuri minim pentru o lună.

Cerințe privind prestatorul

Ofertantul trebuie să facă dovada că dispune de personal angajat, calificat și cu experiență specifică, după cum urmează:

- **cel puțin un bucătar** cu atestat/certificat de calificare profesională în domeniul alimentației publice;
- **cel puțin un ajutor de bucătar**, cu formare adecvată în domeniu;
- personalul trebuie să dețină **experiență dovedită în pregătirea și distribuirea hranei destinate copiilor**, în cadrul unor instituții precum: unități de învățământ, creșe, grădinițe, tabere școlare, centre educaționale etc.

Toate persoanele implicate în procesul de preparare și distribuire a hranei trebuie să dețină:

- aviz medical și psihologic valabil pentru lucrul cu minori;
- dovada instruirii privind **normele de igienă alimentară și siguranță sanitară** (HACCP, legislație sanitar-veterinară aplicabilă).

Cerințe privind conținutul meniului

Meniul va fi compus din:

- mic dejun – dimineață – sandviș, ceai, lapte, dulceață, iaurt, cereale
- gustare – ora 10:00 – fruct – mere, banane, pere
- prânz – ciorbă sau supă (250 g) și felul 2 (250 g) (carne porc/vită/pui/pește și legume, paste)
- gustare– ora 16:00 - desert/ fruct (150 g).

În meniul zilnic, pentru prânz se vor furniza tipuri de carne de origine animală diferită.

Meniul va fi echilibrat din punct de vedere nutrițional, ținând cont de principalele grupe alimentare: lipide, glucide și proteine, și de necesarul zilnic al copiilor. Aportul nutrițional se va realiza prin combinarea corectă a alimentelor, în proporții corespunzătoare, în funcție de vârsta beneficiarilor.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

- a) nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate 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 aplicabilă în materie.
- b) uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
- c) ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- d) sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- e) se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.
- f) se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau compot.
- g) nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- h) se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume.
- i) se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, nesectionate după fierbere.
- j) 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 aplicabile în materie.
- k) unitatea de învățământ în care se desfășoară programul are obligația de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

La întocmirea meniului săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- a) realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- b) sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;

- c) anotimpul în care se aplică meniurile;
- d) realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- e) mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- f) să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- g) eventualele observații despre preparate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la elevi.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt:

- a) legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- b) mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- c) pilaf cu legume și ficăței de pui;
- d) piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- e) piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- f) mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- g) ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- h) orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- i) sufleu de broccoli cu brânză;
- j) cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- k) tocană de legume cu orez brun;
- l) piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- m) omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- n) sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- o) dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- p) ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- q) macaroane cu brânză;
- r) cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- s) quinoa cu legume.

Cerințe suplimentare obligatorii

- **Meniu adaptat nevoilor speciale:**

Ofertantul va elabora meniuri alternative (la solicitare), în cazul în care beneficiarii prezintă alergii alimentare, intoleranțe sau urmează regimuri medicale/religioase, cu respectarea avizului medical și a solicitărilor părinților sau școlii.

- **Trasabilitate:**

Toate produsele utilizate pentru prepararea hranei vor avea trasabilitate documentată, conform legislației în vigoare, iar ofertantul se obligă să pună la dispoziția autorității contractante documentele de proveniență, la cerere.

- **Transparență asupra meniului:**

Prestatorul are obligația de a transmite meniul propus cu minimum 5 zile lucrătoare înainte de începerea săptămânii pentru care este valabil, în vederea analizării și aprobării de către comisia desemnată de autoritatea contractantă.

Meniul va include: denumirea felurilor de mâncare, metodele de preparare și valorile calorice/nutriționale aproximative.

Desertul:

Desertul zilnic va fi compus, alternativ, din una dintre următoarele variante, în funcție de meniul stabilit de comun acord cu autoritatea contractantă:

- **un produs de panificație sau patiserie**, în cantitate de **150 grame**, preparat **exclusiv în laboratorul propriu** al ofertantului, cum ar fi: plăcinte (cu mere, brânză, dovleac etc.), briose, tarte, prăjituri de casă, chech, cozonac, croissante cu umplutură (ex. ciocolată, vanilie, brânză), gogoși cu umplutură (gem de fructe, brânză), sau orice alt produs de desert echilibrat nutrițional, fără exces de zahăr rafinat sau grăsimi hidrogenate.
- **un fruct întreg sau porționat**, din fructe de sezon (mere, pere, banane, portocale, piersici, caise etc.), în cantitate de **150 grame**, în stare proaspătă și corespunzător selectate din punct de vedere calitativ.

Toate produsele de panificație și patiserie vor fi preparate în ziua anterioară sau în dimineața zilei livrării, cu **cel mult 24 de ore înainte de ora livrării**, și vor fi însoțite de etichete cu **data fabricației și termenul de valabilitate**.

Deserturile vor fi **ambalate individual**, în funcție de specificul produsului:

- în folie alimentară sau pungi din plastic de uz alimentară;
- sau, dacă produsul impune (ex. prăjituri moi, budinci), în caserole speciale pentru deserturi.

Fructele vor fi:

- spălate în prealabil;
- ambalate individual, acolo unde forma o impune (mere, portocale);
- în cazul fructelor care nu necesită ambalare individuală (ex. banane), acestea vor fi prezentate în caserole sau lădițe igienice, dedicate exclusiv transportului produselor alimentare.

Toate produsele oferite vor respecta normele:

- **sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor** (Reg. CE nr. 852/2004, Ord. ANSVSA nr. 111/2008);
- precum și **reglementările privind alimentația sănătoasă a copiilor**.

Restricții privind modificarea meniului și compoziția alimentelor:

- prestatorul nu are dreptul să modifice meniul stabilit fără acordul prealabil, exprimat în scris, al autorității contractante;
- orice modificare propusă (ex: înlocuirea unui aliment sau adaptarea rețetei) trebuie justificată și transmisă pentru aprobare cu minimum 48 de ore înainte de data implementării, cu excepția cazurilor de forță majoră (lipsă temporară a produsului pe piață etc.);
- hrana preparată nu va conține substanțe conservante, potențiatori de aromă (ex. monoglutarat de sodiu), coloranți artificiali sau aditivi alimentari de sinteză;
- la elaborarea meniului și în procesul tehnologic, se va evita pe cât posibil utilizarea ingredientelor cu potențial alergen (lapte, ouă, gluten, soia, nuci, alune etc.).

În cazul în care utilizarea acestora este inevitabilă, prestatorul are obligația de a marca prezența alergenilor în meniul transmis și ambalajele individuale, conform legislației în vigoare privind informarea consumatorului (Reg. (UE) nr. 1169/2011).

8. Caracteristici tehnice minimale

Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au **elevii prezenți fizic la activitățile educative derulate în cadrul proiectului educațional ”Școala de vară”**.

Unitatea de învățământ răspunde în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății serviciilor de catering. Plata serviciilor contractate se efectuează lunar, în termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitatea de învățământ.

Distribuirea hranei se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către unitatea de învățământ **ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 178** 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.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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 prezenți.

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 se întocmesc pentru sediul unității de învățământ și vor avea ca anexă declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de porții livrate, pe care o va corela cu situația existentă la prestator.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 1 an, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

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.

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 sănătoase 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, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 la Normele metodologice aprobate prin HG nr. 23/2025, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, 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 prestări servicii de catering.

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%.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea de învățământ/ locația indicată, respectiv elev, este de 60 de minute de la livrare.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, pentru depozitare în școală se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare.

Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția hranei se va face zilnic la locația menționată în prezentul caiet de sarcini, în zilele în care se țin cursuri.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitatea de învățământ, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și să fie echipate astfel încât să prevină contaminarea hranei în timpul transportului, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie. Prestatorul va asigura dezinfectarea vehiculelor conform normelor sanitare în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 ore înainte 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 elevilor sau în cazul întreruperii activităților, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții, 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.

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.

În acest sens, prestatorul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu. Analizele se vor realiza cel puțin o dată pe lună, iar rezultatele vor fi transmise beneficiarului. În cazul unor reclamații privind calitatea hranei, analizele vor fi efectuate imediat la cererea beneficiarului.

Dacă unul dintre produse 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 produsul refuzat 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 produsul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de **maxim 2 (două) ore** de la primirea notificării. Notificarea neconformității se va face prin e-mail și telefonic de către un responsabil desemnat al beneficiarului.

Dacă prestatorul livrează produse neconforme în mod repetat (**mai mult de 3 incidente într-o lună**), contractul poate fi **reziliat unilateral** de către beneficiar.

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 fisă 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 suportul alimentar elevilor, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie impropriet consumului, periclitării sănătății sau contaminării. Ambalajele utilizate pentru transportul și servirea hranei trebuie să fie de calitate alimentară, sigure și conforme cu legislația sanitară în vigoare. Vesela de unică folosință trebuie să fie fabricată din materiale non-toxice, biodegradabile sau reciclabile, pentru a minimiza impactul asupra mediului.

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

Deșeurile rezultate din furnizarea suportului alimentar trebuie colectate și transportate în conformitate cu prevederile HG 23/2025 și legislația specifică în vigoare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) lista ingredientelor;
- b) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- c) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente
- d) cantitatea netă;
- e) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- f) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- g) declarație nutrițională.

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

| | |
|----------------------------|-------|
| Declarație nutrițională | 100 g |
| Valoare energetică Kj/kcal | |
| Grăsimi g, din care | |
| Acizi grași saturați g | |

| | |
|----------------------|--|
| Glucide g, din care: | |
| Zaharuri g | |
| Fibre g | |
| Proteine g | |
| Sare g | |

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;
h) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

i) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

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

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

9. Documentele de calificare

Documentele de calificare vor conține, următoarele:

- Certificat constatator** eliberat de Registrul Comerțului, nu mai vechi de 30 de zile, din care să rezulte că ofertantul are capacitatea profesională să presteze activitățile din cadrul contractului - **codurile CAEN 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente sau 5610 Restaurante (5611 conform CAEN Rev. 3)**
- Formularul nr. 2** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, **Formularul nr. 3** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016, **Formularul nr. 4** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea 98/2016 și **Formularul nr. 5** - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea 98/2016
- Formularul nr. 6** - Declarație privind lista principalelor prestări de servicii în ultimii 3 ani (ofertanții trebuie să facă dovada că au prestat în ultimii 3 ani, servicii similare - **Servicii de catering** cu cele care fac obiectul contractului, duse la bun sfârșit, a căror valoare cumulată la nivelul a maxim 3 contracte, este de cel puțin: **355.008,00 lei fără TVA**. Documentele justificative care probează îndeplinirea cerinței privind experiența similară sunt următoarele, fără a se limita la, enumerarea nefiind cumulativă: copii ale unor părți relevante ale contractelor pe care le-au îndeplinit; certificate de predare-primire; recomandări; procese-verbale de recepție; certificări de bună execuție; certificate constatatoare. Din aceste documente trebuie să reiasă: beneficiarul, valoarea, cantitatea, perioada și locul prestării serviciilor.
- Formularul nr. 11 – Împuternicire însoțit de copie CI împuternicit.**

- e) **Cazierul judiciar** al operatorului economic (firmă) 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 O.N.R.C./actul constitutiv, **Certificat de atestare fiscală** pentru persoane juridice, eliberat de Agenția Națională de Administrare Fiscală (din acest certificat trebuie să reiasă că ofertantul nu are datorii restante la MOMENTUL DEPUNERII certificatului/certificatelor), **Certificat de atestare fiscală** privind impozitele și taxele locale în cazul persoanelor juridice, eliberat de Direcția Generală de Taxe și Impozite Locale (din acest certificat trebuie să reiasă că ofertantul nu are datorii restante la MOMENTUL DEPUNERII certificatului/certificatelor) **și DECLARAȚIE PE PROPRIA RĂSPUNDERE** privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate, pentru sediile secundare/punctele de lucru. **Aceste documente se vor prezenta la semnarea contractului.**

10. Oferta tehnică

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Prin propunerea tehnică operatorii economici vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate cerințele cuprinse în descrierea serviciilor solicitate, pentru care operatorul economic depune oferta.

Propunerea tehnică va conține o prezentare generală a sediului/punctului de lucru unde se desfășoară activitatea de preparare a hranei, a tehnologiei de producție și logisticii deținute, însoțită de imagini exemplificative. Se va depune lista dotărilor — cuptoare, frigidere profesionale, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor și dovezi ale forme de deținere.

Ofertantul are obligația de a elabora propunerea tehnică cu respectarea prevederilor legale referitoare la:

- condițiile de muncă, sănătate și securitate în muncă (conform legislației naționale),
- siguranța alimentelor – conform legislației sanitar-veterinare aplicabile,
- protecția minorilor și sănătatea copiilor.

Toate produsele alimentare livrate trebuie să respecte prevederile legislației în vigoare privind siguranța alimentară și etichetarea produselor. Pentru întocmirea meniului, se vor respecta prevederile Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

- a) autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a ofertantului;
- b) detalieri procentaj
- c) documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului: modalitatea de deținere, certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data depunerii ofertelor;
- d) autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a vehiculului;

- e) dovada absolvirii unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă pentru personal;
- f) listă personal – bucătari, ajutor bucătar, muncitori, șoferi (ex. registru salariați REVISAL)
- g) listă dotări tehnologice și logistice
- h) dovada medicului nutriționist / tehnicianului nutriționist (contract individual de muncă, contract de prestări servicii)
- i) certificate de conformitate ISO sau documente echivalente
- j) alte documente relevante
- k) grafic de livrare.

Prestatorul va oferi, în oferta tehnică, detalii privind:

- a) spațiul în care se va prepara hrana, spațiu care trebuie să respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, conform prevederilor legale în vigoare și să fie autorizat A.N.S.V.S.A.
- b) modul în care se va prepara hrana, respectându-se măsurile de protecție igienico-sanitare, în conformitate cu normele de funcționare a Unităților de Alimentație Publică și reglementările în vigoare privind igiena produselor alimentare
- c) personalul calificat pentru prepararea hranei, angajat cu contract individual de muncă și cu o vechime în cadrul societății în momentul publicării anunțului de publicitate
- d) cel puțin un angajat cu contract individual de muncă/ colaborator/ contract prestării servicii cu personal specializat în nutriție
- e) modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a pâinii și a produselor de patiserie
- f) modalitatea de deținere a utilajelor (proprietate/închiriere/comodat) folosite la prepararea alimentelor
- g) modalitatea de transport a hranei, de depozitare a hranei, recipientele pentru ambalarea hranei și vesela de unică folosință pentru servirea hranei, modalitatea de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar. Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate A.N.S.V.S.A.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine în exclusivitate, pe perioada derulării contractului, prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au consumat hrana livrată de prestator, 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.

De asemenea, se vor anexa la propunerea tehnică **Formularul nr. 7 – Propunerea tehnică, Formularul nr. 8 - Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale, Formularul nr. 9 - Declarație privind respectarea obligațiilor referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii.**

11. Oferta financiară

Modul de prezentare a propunerii financiare

Oferta financiară va cuprinde totalitatea prețurilor pentru categoriile de servicii necesare realizării obiectului contractului, conform standardelor și normativelor în vigoare.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va ține seama de întreaga gamă de servicii prevăzute în Caietul de sarcini și de costurile aferente realizării acestor servicii și va prezenta defalcarea costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

Oferta financiară va cuprinde totalitatea prețurilor pentru categoriile de servicii necesare realizării obiectului contractului, conform standardelor și normativelor în vigoare. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va ține seama de întreaga gamă de servicii prevăzute în Caietul de sarcini și de costurile aferente realizării acestor servicii. Oferta financiară va acoperi toate costurile ofertantului cu prestarea serviciilor, cum ar fi, dar fără a se limita la: salarii/onorariile datorate de către ofertant salariaților/colaboratorilor săi, responsabili cu prestarea serviciilor și taxele datorate către bugetul consolidat al statului, precum și orice taxe, impozite, cheltuieli generate de / și pentru executarea contractului de prestări de servicii ce face obiectul prezentei proceduri.

De asemenea, se va anexa la propunerea financiară **Formularul nr. 10 – Formular de ofertă și anexa la acesta.**

12. Clauze generale ofertă

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire.

Autoritatea Contractantă are dreptul să solicite în original orice document cu regim special a cărui valabilitate este condiționată de prezentarea în această formă.

Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către Autoritatea Contractantă și asumată de ofertant.

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de 30 zile de la termenul limită de primire a acesteia.

Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita prelungirea valabilității ofertelor, precum și, după caz, a garanției de participare, în situații excepționale care impun o astfel de prelungire. În cazul în care un operator economic nu se conformează acestei solicitări, oferta sa va fi respinsă ca fiind inacceptabilă.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit, cad în sarcina operatorului economic care transmite respectiva ofertă.

13. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire: **"Cel mai bun raport calitate-preț", pentru fiecare lot în parte**

Factori de evaluare:

- a) Propunerea financiară – pondere 5 %
- b) Experiența similară a ofertantului – pondere 15 %
- c) Valoarea pentru materia primă din prețul total/pachet alimentar – 80%

Pentru factorul **"Propunerea financiară"- P1 - maxim 5 puncte** - punctajul se va acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare:
 $P1 = 5 \text{ puncte} = \text{preț minim}$
- b) Pentru alt preț decât cel prevăzut la lit a) punctajul se calculează după algoritmul:
 $P1n = (\text{preț minim}/Pn) * 5$
Unde $P1n$ =punctaj factor de evaluare al ofertei financiare curente
Preț minim= prețul cel mai scăzut oferit de ofertanți pentru realizarea contractului
 Pn =prețul ofertei curente.

Ofertantul are obligația de a respecta valoarea orientativă stabilită. Ofertele care conțin un preț unitar mai mic de 90% față de valoarea unitară estimată, vor fi considerate neconforme și vor fi respinse din cadrul procedurii, întrucât se apreciază că nu pot asigura standardul minim de calitate solicitat.

Pragul este stabilit pentru a evita depunerea de oferte care nu pot acoperi în mod real costurile legate de materiile prime, preparare, personal calificat și respectarea standardelor de igienă și siguranță alimentară, având în vedere specificul alimentar destinat copiilor.

Pentru factorul **"Experiența similară a ofertantului" – P2 - maxim 15 puncte** – punctajul se va acorda conform algoritmului de calcul:

- a) pentru experiența similară anterioară a ofertantului la nivelul unui contract (cerința minimă de la nivelul caietului de sarcini), se acordă **0 puncte**
- b) pentru experiența similară anterioară a ofertantului la nivelul a 2 (două) contracte se acordă **10 puncte**
- c) pentru experiența similară anterioară a ofertantului la nivelul a 3 (trei) sau mai multe contracte se acordă **15 puncte**.

Fiecare ofertant va prezenta o listă a serviciilor similare cu obiectul contractului, prestate în cursul unei perioade ce acoperă cel mult ultimii 3 (trei) ani, cu indicarea valorilor, datelor și a beneficiarilor publici sau privați. Pentru serviciile similare din listă se vor prezenta, distinct, documente/contracte/procese verbale de recepție prin care se confirmă că în ultimii 3 ani (raportați la data limită de depunere a ofertelor), au fost prestate și duse la bun sfârșit cu succes servicii similare celor ce fac obiectul contractului.

Pentru factorul **"Propunerea financiară"- P3 - maxim 80 puncte** - punctajul se va acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al valorii materiei prime din prețul total/meniu, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare:
 $P1 = 80$ puncte = cel mai mare nivel al valorii materiei prime din prețul total/meniu
- b) Pentru celelalte niveluri ale valorii materiei prime din prețul total/meniu, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculează după algoritmul:
 $P_{mp}(n) = MP_n / M_{pmax} * \text{punctaj maxim alocat (80 puncte)}$, unde:
 MP_n = nivelul^{nm} al valorii materiei prime din prețul total/meniu
 M_{pmax} = nivelul cel mai ridicat al valorii materiei prime din prețul total/meniu

Notă:

În cazul când vor exista limitări, condiționari sau restricții impuse de ofertant la cerințele Caietului de Sarcini, oferta va fi declarată ca fiind neconformă.

Punctajul final pentru fiecare ofertă se va obține însumând punctajele pentru fiecare factor de evaluare:

$$PF_n = P1_n + P2_n + P3_n$$

Conform art. 139 din HG 395/2016 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, clasamentul ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul stabilit în documentația de atribuire.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

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.

14. Recepționarea serviciilor și efectuarea plăților

La sfârșitul fiecărei luni se va încheia un proces-verbal de recepție între Autoritatea Contractantă și contractant, în care se constată îndeplinirea integrală/parțială sau neîndeplinirea obligațiilor contractuale.

În urma încheierii procesului-verbal contractantul va emite factura aferentă serviciilor recepționate.

Plata serviciilor se va efectua de către Achizitor în termen de maximum 30 (treizeci) de zile calendaristice de la data primirii facturii, în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare, inclusiv prevederile Legii nr. 72/2013 și ale O.G. nr. 120/2021 privind factura electronică.