



Nr. 1616/26.02.2025

Aprob,
Primar,

Moldovan Paul - Mihaita



CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE CATERING IN VEDEREA ACORDARII UNUI SUPT ALIMENTAR - TIP SANDWICH, INCLUSIV FRUCT- PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL SCOLII GIMNAZIALE „ION CREANGA” ALBESTI, JUDET CONSTANTA

I. Preambul

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

- ✓ *Hotărârea nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026*
- ✓ *Ordin 3.463 din 04 martie 2025 privind structura scolara 2025-2026*

Având în vedere faptul că Scoala Gimnaziala „Ion Creanga” din comuna Albesti, jud Constanta nu dispune în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa in regim catering –tip sandwich inclusiv fruct.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip sandwich, inclusiv fruct, pentru preșcolarii și elevii Scoalii Gimnaziale „Ion Creanga” din comuna Albesti, jud Constanta în locurile de desfasurare a cursurilor din localitatea Albesti si satele Arsa, Cotu Vaii, Coroana, Vartop.

Ofertantul trebuie sa asigure trasabilitatea produselor in toate etapele de productie, prelucrare si distributie, inclusiv a substantelor care intra in compozitia produselor alimentare. Trasabilitatea reprezinta posibilitatea identificarii si urmaririi, pe parcursul tuturor etapelor de productie, procesare si distributie, a unui aliment, sau a unei substante care urmeaza ori care poate fi incorporata intr-un aliment.

Obligatoriu, pachetele alimentare trebuie sa respecte urmatoarele principii:



- ✓ nici un produs alimentar nu trebuie sa fie periculos pentru sanatatea si/sau impropriu consumului uman si nu poate fi introdus in consum;
- ✓ nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust;
- ✓ se vor evita mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a caror alaturare/combinare efecte digestive nefavorabile;
- ✓ sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente;
- ✓ se recomanda imbogatirea ratiei de vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugarea de legume;
- ✓ pachetul alimentar trebuie pregatit in dimineata zilei in care se serveste, si se pastreaza in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei, standardelor, STAS-urilor in vigoare.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada desfășurării activității didactice, pana la finalul anului 2026, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar - tip sandwich, inclusiv fruct - pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Scoalii Gimnaziale „Ion Creanga” din comuna Albesti, jud Constanta în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1171/2025.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de suporturi alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering in vederea furnizarii 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:
 - **441 beneficiari**
 - Numărul de zile de școală estimate pana la 31.12.2026, repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos:
 - ✓ 05.01.2026-20.06.2026 – 107 zile învățământ, conform calendarului anului scolar 2024-2025
 - ✓ 01.09.2025-31.12.2025 – Ministerul Educatiei si Cercetarii la acest moment nu a publicat structura anului scolar 2025-2026, drept pentru care estimam un aproximativ de 73 zile.

Valoarea maximă / beneficiar este de **16,5 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar, inclusiv fruct/zi**, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea de 1.309.770,00 lei inclusiv T.V.A. este valabila pana la 31.12.2025:



- **Locatii: conform situatiei cu elevii ce urmeaza sa beneficieze de *Programul național "Masă sănătoasă"*, anexa la caietul de sarcini.**

Valoarea maximă / beneficiar este de 15 lei inclusiv T.V.A/ suport alimentar si fruct/zi, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, inclusiv transport si colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar;

Valoarea contractului este una estimativa (calculata pentru astfel: 180 zile x 16,5 lei x 441 elevi inscrisi), contractul fiind valabil pana la suma maxima ce va fi alocata prin HG de aprobare a valorii distribuite unitatilor de invatamant incluse in PNMS. Valoarea contractului se va actualiza in functie de valoarea alocata de Guvern. In cazul, in care vor fi modificari legislative in derularea PNMS 2026, cu impact asupra modalitatii de prestare a serviciilor, prestatorul isi va asuma aceste modificari fara costuri suplimentare.

NOTA!

Valoarea este aferenta în perioada desfășurării activităților didactice, pana la 31.12.2025. Achizitorul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare.

Decontarea si plata se vor face numai in baza comenzilor ferme primite de la achizitor, in functie de livrarile efectuate doar pentru copii prezenti la cursuri.

Plata se va face lunar, in termen de 30 de zile de la receptia cantitativa si calitativa a produselor si a avizelor de insotire primite de la unitatea de invatamant, insusite de catre persoana desemnata de achizitor.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. 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 confirmare a 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 furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

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

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții



tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/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 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. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în Hotărârea nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

La nivelul județului Constanta, coordonarea PNMS este asigurată de către Inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea PNMS, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea PNMS 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

Supportul 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. 1541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Supportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor din anexa nr. 3 la Hotărârea nr. 1171/2025, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate 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 necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.



VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va livra:

➤ **suport alimentar tip sandwich:**

- produse de panificație din făina integrală – pâine feliană 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/caisă/măr sau echivalent, minim 100 g, ce va fi inclus în prețul suportului alimentar.**

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială „Ion Creangă”, comuna Albești, jud. Constanța, jud. Constanța 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.

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

Suportul alimentar are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în **anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 1171/2026**, redată mai jos:

„....

23.sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

24.sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude -gogoșar, varză, morcov.”

Nota 1

Meniul poate suporta modificări la solicitarea achizitorului.

➤ **Suport alimentar tip sandwich:**

- produse de panificație din făina 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 sandwich se va adăuga un fruct la alegere: portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent, min.100 g, inclus în prețul suportului alimentar.

Nota 2

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de sandwich pentru următoarea săptămână de livrare, atât pentru copii ce au un regim normal cât și pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală, variante ce



trebuie sa fie aprobate de catre unitatea de invatamant. Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar.

La supotul alimentar se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Pentru o evaluare corespunzatoare a propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta min. 5 variantele de suport alimentar avizate de medicul nutritionist (pentru copiii ce au un regim normal), ce se vor detalia in ofera tehnica depusa, precizand gramajul pentru fiecare produs oferat.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală, se vor detalia in propunerea tehnica 5 variante de suport alimentar pentru fiecare categorie avizate de medicul nutritionist (diabet, intoleranta guten, intoleranta lactoza).

La intocmirea meniurilor se va tine cont de urmatorii factori:

- ✓ Nici un produs alimentar nu trebuie sa fie periculos pentru sanatate si/sau impropriu consumului uman si nu poate fi introdus in consum;
- ✓ Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.);
- ✓ Anotimpul in care se distribuie meniurile;
- ✓ Varietate;
- ✓ Enumerarea unghredientelor si a gramajelor utilizate la prepararea pachetului alimentar;
- ✓ Prevederile Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 1563/2023 cu modificarile si completarile ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor, si a principiilor care stau la baza alimentatiei sanatoae pentru copii si adolescenti;
- ✓ Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust;
- ✓ Se vor evita mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a caror alaturare/combinare produce efecte digestive nefavorabile;
- ✓ Sarea iodata utilitata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente;
- ✓ Se recomanda imbogatirea ratiei de vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugarea de legume;
- ✓ Se va tine cont de normele minime obligatorii din Anexa 2 la H.G. 23/2025;
- ✓ Pachetul alimentar trebuie pregatit in dimineata zilei in care se serveste si se pastreaza in conditii igenico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei, standardelor, STAS-urilor in vigoare.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din Hotărârea nr. 23/2025, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.



Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

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 prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ 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 prestări 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

Suportul alimentar trebuie să fie preparat în ziua livrării.

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 isi va asuma un risc de 1% de returnare si nefacturare a unor pachete comandate si nereceptionate de reprezentantul Autoritatii Contractante, din cauza neprezentarii elevilor/prescolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția in 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 livrării, din partea unității de învățământ. Suportul alimentar trebuie sa fie livrat si sa existe fizic in toate locatiile prezentate, la orele specificate, conform **Anexa cu programul unitatilor de invatamant care urmeaza sa beneficieze de program.**

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare cu prezentarea traseelor pentru fiecare unitate de invatamant in parte**, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat in anexa la caiatul de sarcini, **precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.**

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate in anexa, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare impreuna cu alte produse alimentare sau nealimentare.

Fructele vor fi transportate in pungi de carton/ladite de plastic separat, astfel incat sa se evite lovirea lor pe timpul transportului si manipularii.

Prestatorul/ofertantul trebuie sa faca dovada a dispune de cel putin 3 mijloce de transport autorizate sanitar-veterinar (in proprietate, inchiriate sau leasing) pentru a asigura livrarea, in vederea acoperirii in termen a punctelor de livrare din comuna Albesti si satele limitrofe. Mijloacele de transport folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare impreuna cu dovada autorizarii sanitar veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se va efectua transportul pachetelor alimentare catre unitatile scolare.

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 si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau in cazul intreruperii activitatilor scolare, institutia de invatamant isi rezerva dreptul de a suplimenta sau de a diminua numarul de suport alimentar, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile, cu privire la numarul de beneficiari, cuprinse in comanda lansata catre prestator.

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze numarul de pachete la ora solicitata.

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.

Daca unul dintre produse nu corespunde specificatiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul sa-l respinga, iar prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui



produsul refuzat și de a face toate modificărilor 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 sandwichul în cauză cu altul corespunzător, 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 2 ore.

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 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.

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 preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricărui contaminare probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea 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: sandwich cu șuncă și roșii, sandwich 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 adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.



7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte nesectionate dupa fierbere.
8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare

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

Nota:

- Materia prima din costul total al pachetului alimentar (sandwich si un fruct), per portie, trebuie sa reprezinte cel putin 40% din costul total al pachetului alimentar;
- Ofertele prin care se propune mai putin de 40% din costul total al pachetului alimentar, pentru achizitia materiei prime, va fi respinsa si declarata neconforma;
- Ponderea din costul total al pachetului alimentar pentru achizitia materiei prime se va exprima cu maxim doua zeciale.
- In perioada de evaluare, in situatia in care se considera ca ponderile pe categorii de costuri nu ar reflecta realitatea si nu ar putea fi justificate, se vor solicita clarificari pentru justificarea acestora, prin rapoarte la costurile reale (in acest sens se vor putea solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori pentru materii 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).

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 se regasesc in Anuntul de participare.

X. Cerinte privind achizitiile verzi

Specificațiile tehnice privind protecția mediului, respectiv cerințele minime privind protecția mediului referitoare la serviciile de catering sunt cele prevăzute la pct. 3.B din cap. IV - Cerințe minime privind protecția mediului pentru grupele de produse și servicii prioritare selectate, fără a fi limitate la acestea din Ordinul 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018.

Cerința 1 - procent de alimente ecologice.

Autoritatea contractantă stabilește ca minim 20% din grupa legume-fructe ce face parte din suportul alimentar sa fie obtinute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de îndeplinire: operatorii economici vor specifica în cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa legume-fructe, utilizate în prestarea serviciului de catering.

Alternativ, operatorii economici trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate în cadrul serviciului de catering poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

Cerința 2 - materiale de ambalare Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

XI. Criteriu de atribuire - cel mai bun raport calitate-pret

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea urmatorilor factori de evaluare:

- **Numarul de variante orientative de sandwich:** ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar- tip sandwich propuse, pentru copii cu regim normal.
- **Distanța de livrare la unitatile din localitatea Albesti(distanța cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrării):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, distanța fiind exprimata in kilometri, conform site-ului Google Maps;
- **Distanța de livrare la unitatile din localitatile limitrofe (distanța cuprinsa intre locul de**



preparare al suportului alimentar si locul livrării): ofertantul va prezenta un grafic de livrare, disanta fiind exprimata in kilometri Google Maps;

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

XII. 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, unul sa fie calificat tehnician gastronom si unul sa fie nutritionist acreditat.

Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

Bucatarul are urmatoarele atributii:

- pregateste mancarurile din retetarul unitatii in conformitate cu standardele in vigoare;
- participa cu supervizare la determinarea necesarului de materii prime de comandat si la realizarea comenzilor de aprovizionare;
- preia comenzile de la beneficiari;
- asigura implementarea si mentinerea standardelor de pastrare si depozitare a produselor, semipreparatelor si preparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare in vigoare.
- raspunde pentru respectarea standardelor de calitate a preparatelor realizate si respectarea termenelor de executie a acestora;
- pastreaza in bune conditii ustensilele si aparaturii;

Tehnicianul gastronomie are urmatoarele atributii:

- intocmeste planurile de meniu pentru fiecare saptamana;
- organizeaza activitatea de productie a sandwichurilor si a mesei calde;
- participa la realizarea sandwichurilor si la masa calda;
- identifica riscurile de contaminare a alimentelor;
- verifica calitatea produselor inainte de a fi livrate.

Nutritionistul acreditat are urmatoarele atributii:

- stabileste componenta produselor (sandvis-urilor) in functie de necesarul caloric al copiilor/varsta acestora cat si pentru grupele special de consumatori – copii cu diabet,



intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala unde se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist si va aviza meniurile.

XI. Cerinte privind transportul si colectarea deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar

- ofertantul va face dovada respectarii legislatiei nationale privind regimul deseurilor prin prezentarea in cadrul propunerii tehnice, a contractului incheiat cu prestatorul de servicii de neutralizare prin incinerare a deseurilor de origine animala rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar.

XII. Cerinte privind dezinsectia punctului de lucru unde se prepara suportul alimentar

- ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice contractul incheiat cu prestatorul de servicii de dezinsectie pentru punctul de lucru unde se prepara suportul alimentar.

XIV. Cerinte privind activitati de prevenire/protectie SSM si PSI

- ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice contractul incheiat cu prestatorul de servicii care sa aibe ca obiect asigurarea serviciilor privind activitatile de prevenire/protectie SSM si PSI.

XIII. Anexe

- Anexa – Adresa din partea scolii cu programul de livrare pentru unitatile de invatamant care urmeaza sa beneficieze de Programul national „Masa sanatoasa”
- Lista produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor conform anexa la Ordinul MS nr. 904 din 17.09.2012 cu privire la aprobarea listei produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor
- Anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026
- Ordin 3.463 din 04 martie 2025 privind structura scolara 2025-2026.

Intocmit,
consilier juridic Ritcu Iulian - Robert