



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering in vederea livrării pachetelor alimentare pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamint preuniversitar de pe raza comunei Băbăița, judetul Teleorman prin Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)2026

I. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara, în vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering, **Cod CPV 55524000-9 - Servicii catering pentru scoli(Rev. 2)**

Orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini , urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

II. INFORMATII GENERALE

Scopul Programului National "Masa Sanatoasa" consta in sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, intarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor se propune oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea si s-a optat ca suportul alimentar sa fie pachet alimentar, in regim catering, in conformitate cu prevederile art. 3 alin. (1) alin. c) din HG 23/28.01.2025 si HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- **Legea nr. 98/2016**, privind achizițiile publice;
- **HG nr. 395/2016**, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- **HG nr. 23/2025** privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”
- **HG nr. 999/2023** pentru aprobarea Listei unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2026 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale (deoarece acestea sunt incluse, de drept in PNMS pentru anul 2026)
- **Legea 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar ;
- **Ordinul OMS 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți ;
- HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025** privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

III. OBIECTUL ACHIZITIEI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie achizitia de servicii de catering respectiv pregătirea, prepararea si livrarea pachetului alimentar pentru nivelul de invatamant prescolar, scolar si gimnazial din cadrul Școala

Gimnazială Băbăița și unităților de învățământ arondate, conform art. 1 din HOTĂRÂREA nr. 1 din 30 ianuarie 2026 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" 2026, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub formă de pachet alimentar pentru un **numar total de pachete alimentare care fac obiectul contractului: 37.252** din care:

278 elevi x 71 zile curs = 19.738 porții anul școlar 2025-2026 (martie -iunie)

278 elevi x 63 zile curs = 17.514 porții anul școlar 2026-2027 (septembrie-decembrie)

IV. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achiziție publică se va derula **în anul 2026, în perioada desfășurării activității didactice** de la data semnării contractului de achiziție de către ambele părți și a ordinului de livrare a pachetelor alimentare și până la sfârșitul anului 2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a zilelor declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

V. CONSIDERAȚII GENERALE:

Dreptul de a primi zilnic pachet alimentar, în regim de catering, îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anilor școlari 2025-2026 și 2026-2027 până la sfârșitul anului 2026. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentar, precum și modalitatea de distribuție a acestuia prescolarilor și elevilor au fost stabilite la solicitarea directorului unității de învățământ cu aprobarea Consiliului de administrație prin hotărârea nr.30/09.01.2026 și s-a aprobat în Consiliul Local prin HCL nr. 1/30.01.2026.

Suportul alimentar de tip pachet alimentar va fi servit în clasă sau într-un spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor *Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor* emis de Ministerul Sănătății.

Meniul va fi stabilit săptămânal, prestatorul colaborând în acest sens cu conducerea unității de învățământ și va fi afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate.

Meniul zilnic va fi complet diferit în oricare 2 zile consecutive de prestare. Meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

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 produselor alimentare.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de prescolari și elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei structuri arondate.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezenta prescolarilor/elevilor pentru a i se comunica prestatorului, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui prescolarilor/elevilor prezenți la cursuri.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului național 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.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de curățenie. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități ca de exemplu: recepția produselor alimentare efectuată cu respectarea legislației în vigoare, evidența zilnică a livrării porțiilor de masă caldă și a pachetelor alimentare, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 1152/2022.

La nivelul Comunei Băbăița, coordonarea programului național „Masa sănătoasă” este asigurată de inspectoratul școlar care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului național, către Ministerul Educației.

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

VI. CANTITATI NECESARE

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri și va fi comunicat zilnic prestatorului până la ora 8:30 de către o persoană împuternicită în acest scop de către conducerea școlii.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub formă de pachet alimentar pentru un număr total de pachete alimentare care fac obiectul contractului: 37.252, din care:

278 elevi x 71 zile curs = 19.738 porții anul școlar 2025-2026 (martie -iunie)

278 elevi x 63 zile curs = 17.514 porții anul școlar 2026-2027 (septembrie-decembrie)

Cantitățile zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari și elevi prezenți la cursuri.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica, pe durata derulării contractului, numărul suporturilor alimentare de tip pachet alimentar, în raport cu numărul beneficiarilor (elevilor și preșcolari) prezenți, fără modificarea tarifului (prețului unitar ofertat) pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate, fără a depăși numărul de 278 pachete alimentare/zi de curs pentru anul școlar 2025-2026 lunile martie-iunie și 278 pachete alimentare/zi de curs pentru anul școlar lunile (septembrie – decembrie) 2026-2027.

Limita valorică a unui pachet alimentar zilnic va fi de **16,5 lei/beneficiar, inclusiv TVA**, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport până la beneficiarul final.

Ofertanții au obligația de a prezenta o Anexă la propunerea tehnică cu o defalcare a costurilor, per porție, sub formă de procent (fără detalii privind prețul) pe următoarele categorii:

- a) Materie primă/Produse alimentare;
- b) Prepararea hranei;
- c) Transport.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Ofertanții trebuie să aibă ca obiect de activitate *servicii de catering* și să **dețină autorizație pentru activități de catering și transport alimente**, conform prevederilor legale în vigoare.

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Anexa 2 *NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* din Hotărârea de Guvern 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masa Sănătoasă” și HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, și anume:

1. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și să nu fie adăugați în alimente.
2. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
3. 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.
4. 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.

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servire, daca hrana nu este intr-un interval de 60 de minute de la livrarea, in unitatile de invatamant preuniversitar (Școala gimnaziala Băbăița si structurile arondate), in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant dar sunt prezenti pe platforma de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică

Suportul alimentar constă într-un **pachet alimentar** propus de autoritatea contractanta având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei si are la baza variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în *NOTA* din Anexa 2 din Hotararea de Guvern 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, respectiv:

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

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

Variantele pachetelor alimentare ce urmeaza a fi achizitionate sunt redate mai jos:

Denumire produs	U.M.	Cantitate maxima estimata
<p>Pachet alimentar compus din:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sandvici cu piept de pui la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov ➤ sandwich pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov. ➤ sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată ➤ sandvici cu snitel de pui gatit la cuptor cu legume roșii,castravete, salată <p>Pachetul alimentar se va completa obligatoriu cu un fruct intreg (mar, para, banana, portocala, piersica, mandarina/clementina etc)</p> <p><i>Observatii:</i> 1.Fruitele trebuie sa fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori. 2.Sandwich-urile se vor livra diversificat zilnic</p>	buc	37.252 pachete alimentare

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi gramajele indicate în Anexa 3 din Hotararea de Guvern 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa” si HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, respectiv:

Ingrediente/pachet alimentar	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare	40 g	Maxim 25%
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, para., clementina etc.		1 buc

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie sa respecte prevederile *Legii nr.123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar* precum si prevederile *Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.*

2. Particularitati meniu

Daca la nivelul unitatii de invatamant vor fi inregistrate cereri motivate ale parintilor/reprezentantilor legali/ocrotitorilor legali, formulate in baza prevederilor art. 1 alin(4) din Hotararea de Guvern 23/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa” si HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare vor beneficia de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv TVA, tinandu-se cont de documentele justificative ce insotesc cererile prezentate de părinți/reprezentantul legal/ocrotitor legal.

Pentru grupele speciale de beneficiari (prescolari si/sau elevi cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala)se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la caietul de sarcini, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Documentele justificative care însoțesc cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din HG 23/2025 si HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente.Declaratia model se regasesc anexata la prezentul Caiet de sarcini.

3. Calitatea produselor alimentare

Referitor la calitatea produselor, produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

VIII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limita 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: valoarea 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) mențiunile privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscriserea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscriserea 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 preodusele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”.

Ambalarea produselor reprezintă un factor esențial în menținerea unui standard ridicat de calitate și siguranța alimentară, asigurând protecția produsului împotriva contaminării externe, menținerea prospețimii ingredientelor și prevenirea deteriorării premature. Ambalajul ermetic protejează sandwichul de bacterii, praf sau alte impurități, reduce riscul de alterare. De asemenea, mașina de ambalat și materialul ambalajului reprezintă factori determinanți în protecția produsului, de aceea se solicită dovedirea utilizării în procesul de ambalare a unor echipamente (mașina de ambalat) și ambalaje adecvate.

IX. DISTRIBUTIE SI TRANSPORT

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, la sediul Școala Gimnazială Băbăița și a structurilor subordonate, pe baza comenzilor date de unitatea de învățământ.

Distributia pachetelor alimentare se face de prestator pe baza comenzii primite în scris până la ora 08.30, o dată pe zi, în următoarele locații:

Nr. crt.	Școala/Grădinița	Adresa	Nr. beneficiari		Interval livrare suport alimentar
			Martie-Iunie 2026	Septembrie-Decembrie 2026	
1.	Școala Gimnazială Băbăița	Comuna Băbăița	204	204	Zilnic între orele 9.30 - 10.00
2.	Grădinița nr. 1 Băbăița	Comuna Băbăița	54	54	Zilnic între orele 9.30 - 10.00
3.	Grădinița nr. 2 Merișani	Comuna Băbăița	20	20	Zilnic între orele 9.30 - 10.00

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către locațiile menționate mai sus, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pachetul alimentar trebuie să fie ambalat etanș fiecare în parte, iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

Fruitele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

La livrare, pachetele alimentare vor fi însoțite de:

- Certificat de calitate,
- Certificat de garanție,
- Documente care să ateste originea produselor alimentare furnizate
- Declarația de conformitate
- Avizul de însoțire a marfii

Vor fi respinse pachetele alimentare care nu sunt insotite de documentele mentionate mai sus, au ambalajul deteriorat, precum si produsele alimentare care nu intrunesc conditiile prezentului caiet de sarcini.

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, incarcarea, descarcarea, manipularea echipamentelor/dotarilor, cat si livrarea sunt asigurate de prestator.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia pachetelor alimentare sunt obligate sa dețina 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, 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. Prestatorul va asigura distribuția pachetelor alimentare la locul de livrare al beneficiarului cu personal propriu, avizat medical cu controlul medical periodic efectuat la zi și dotat cu echipament de protecție adecvat, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Distribuția 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..

X. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

-Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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

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

-Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie 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 minimalizeze riscul contaminării.

-Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

-Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire

-Sandviciurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

-În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;

-În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, contractantul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

Analiza microbiologică periodică a tegumentelor personalului de lucru și a suprafețelor personalului din bucatărie este esențială pentru prevenirea contaminării alimentelor și menținerea igienei.

XI. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 23/2025 si HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Furnizorul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 72 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 temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

XII. EVIDENTA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE SI CONSUMATE

Unitatea de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz. Unitatea de invatamant are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a pachetelor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

XIII. RECEPTIA

Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Zilnic, prestatorul are obligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de o proba gratuita a produselor alimentare respective. Unitatea de invatamant in care se desfasoara Programul national are obligatia de a pastra probe din alimentele servite prescolarilor si elevilor timp de 48 de ore in frigiderul unitatii, conform normelor sanitare impuse de legislatia in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Receptia se va face la livrare de catre unitatea scolara, in prezenta prestatorului si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti.

Controlul produselor alimentare se va face aleator, vizual si, daca situatia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre prestator.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor alimentare se constata ca prestatorul, din culpa sa, nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2(doua) ore de la primirea notificarii.

In cazul in care se constata abateri grave de la cerintele prezentului caiet de sarcini, autoritatea contractanta are dreptul de a solicita inlocuirea intregului lot de produse livrate. Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre prestator.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante.

XIV. FACTURAREA SERVICIILOR

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza urmatoarelor documente:

- procesele verbale de receptie;
- comenzile transmise de unitatea de invatamant beneficiara

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, prestatorul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente(facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele(frecventa, cantitatea, locul de desfasurare, etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a prestatorului cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire aplicat ofertelor: *cel mai bun raport calitate-pret.*

Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei(Pn)	<i>Componenta financiara</i>	40% <i>Punctaj maxim factor: 40 puncte</i>
Algoritm de calcul: <i>Punctajul se acorda astfel:</i> <i>Pentru cel mai mic pret ofertat se acorda punctaj maxim, respectiv 40 puncte;</i> <i>Pentru celelalte preturi ofertate Pn se calculeaza proportional astfel:</i> $Pn = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ NOTE: 1.Pretul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 16,5 lei inclusiv TVA/pachet alimentar, respectiv 14,86 lei fara TVA/suport alimentar ce include pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz. 2.Pretul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 14 lei inclusiv TVA /pachet alimentar. Ofertele care au pretul mai mare de 16,50 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar sau sub 14 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse. 3.Pretul ofertat ramane ferm pe toata perioada derularii contractului.		
Ponderea produselor de carne si cașcaval pentru pachetul alimentar Pgp	<i>Componenta tehnica</i>	40% <i>Punctaj maxim factor: 40 puncte</i>
Algoritm de calcul: <i>Punctajul se acorda astfel:</i> a) pentru operatorii economici care ofera un produs cu 40 de grame de carne sau produse lactate(minim 40%grasime/sandwich – 0 puncte b) pentru operatorii economici care ofera un produs cu intre 50-60 de grame de carne sau produse lactate(minim 40%grasime/sandwich – 20 puncte c) pentru operatorii economici care ofera un produs cu peste 60 de grame de carne sau produse lactate(minim 40%grasime/sandwich – 40 puncte		
Analiza microbiologica a personalului si a suprafetelor de lucru(Am)	<i>Componenta tehnica</i>	10% <i>Punctaj maxim factor: 10 puncte</i>
Analiza microbiologica periodica a tegumentelor personalului de lucru si a suprafetelor personalului din bucatarie este esentiala pentru prevenirea contaminarii alimentelor si mentinerea igienei. Ofertantul trebuie sa prezinte dovezi privind respectarea cerintelor de igiena si siguranta alimentara. Astfel se solicita rapoarte de analiza emise de cabinet/laborator autorizat si acreditat RENAR sau recunoscut de Directia de Sanatate Publica, din care sa reiasa ca incarcatura microbiana se incadreaza in limitele admise. Rapoartele nu trebuie sa fie mai vechi de 30 de zile. Algoritm de calcul: <i>Punctajul se acorda astfel:</i> a) Pentru prezentarea unui raport dintre cele 2 solicitate: 5 puncte. b) Pentru prezentarea celor 2 rapoarte solicitate: 10 puncte		
Ambalarea produselor(Ap)	<i>Componenta tehnica</i>	10% <i>Punctaj maxim factor: 10 puncte</i>

Ambalarea produselor reprezinta un factor esential in mentinerea unui standard ridicat de calitate si siguranta alimentara, asigurand protectia produsului impotriva contaminarii externe, mentinerea prospetirii ingredientelor si prevenirea deteriorarii premature. Ambalajul ermetic protejeaza sandwichul de bacterii, praf sau alte impuritati, reduce riscul de alterare. De asemenea masina de ambalat si materialul ambalajului reprezinta factori determinanti in protectia produsului, de aceea se solicita dovedirea utilizarii in procesul de ambalare a unor echipamente(masina de ambalat) si ambalaje adecvate. Astfel se solicita dovedirea detinerii si utilizarii in procesul de ambalare a unei masini de ambalat tip flow pack sau termocontractie si utilizarea unui ambalaj de tip polietilena(LDPE), polipropilena(PP), poliolefina(POF)

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru neprezentarea dovezii detinerii unui aparat de ambalat si ambalaj adecvat: 0 puncte.
- b) Pentru prezentarea dovezii detinerii unui aparat de ambalat si ambalaj adecvat: 10 puncte

NOTA: Pentru dovedirea detinerii aparatului de ambalare si a ambalajului solicitat se vor incarca proces verbal de instalare pentru aparat si certificate de conformitate pentru aparat si folie

Punctaj maxim total: $P_n + P_{gp} + A_m + A_p = 100$

Note:

- Nu se admit produsele cu termen de valabilitate depasit.
- Nu se admit produsele care au ambalaje deteriorate sau care nu au inscriptionat termenul de valabilitate.
- Nu se admit produse care nu respecta standardele de calitate si care nu sunt avizate de Ministerul Sanatatii.

Intocmit,

Consilier achizitii,

