



APROBAT,
PRIMAR,
Balazs Janos



CAIET DE SARCINI – LOT 2 – Gradinite BACIU – PP

privind contractul Servicii de catering pentru Unitatile de Invatamant din Comuna Baciu, judetul Cluj in cadrul Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)“

INFORMAȚII GENERALE

1 Autoritatea contractantă

COMUNA BACIU, adresa Localitatea: Baciu, Aleea Nufarului Nr. 1, Judet: Cluj, Romania, Tel. +40 264260314, Email: office@primariabaciu.ro, Fax: +40 264260699 Cod fiscal: 4378751, cont trezorerie RO 60 TREZ 24A7 4050 1710 102X, deschis la Trezoreria Cluj-Napoca, reprezentata prin Balazs Janos, functia Primar.

2 Valoarea estimata a fost determinata conform cerințelor din adresa nr.274/07.03.2024 a UAT BACIU pentru **maxim 172 zile efective** de cursuri pentru anul scolar 2025 – 2026 si 2026 - 2027, din cadrul Gradinitei Transilvaniei, pentru care trebuie asigurate servicii de catering din cadrul Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)“ derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

LOT 2 – Gradinite BACIU – PP – deserve se urmatoarele 3 structuri:

- Grădinița Transilvaniei
- Grădinița Berzei
- Grădinița Stelelor

Preșcolari

Structuri/ Tip program	Program normal	Program prelungit
Grădinița Transilvaniei	-	165
Grădinița Berzei	-	72
Grădinița Stelelor	-	82
Grădinița Corușu	21	-
Grădinița Suceagu	29	-
Grădinița Mera	35	-
	85	319



In vederea determinării numărului de zile de cursuri și a numărului de meniuri, a fost analizat calendarul astfel:

Perioada	Numar elevi	Numar zile curs	Numar meniuri
Ianuarie 2026 (08.01 – 31.01.2026)	319	17	5423
Februarie 2026 (01.02 – 28.02)	319	15	4785
Martie 2026 (01.03. – 31.03)	319	22	7018
Aprilie 2026 (01.04 – 30.04)	319	15	4785
Mai 2026 (01.05 – 31.05)	319	20	6380
Iunie 2026 (02.06 – 20.06)	319	14	4466
Septembrie 2026 (09.09 – 30.09)	319	19	6061
Octombrie 2026 (01.10 – 31.10)	319	16	5104
Noiembrie 2026 (03.11 – 28.11)	319	20	6380
Decembrie 2026 (02.12 – 19.12)	319	14	4466
TOTAL		172	54868

Important!

Numărul de porții: **319 beneficiari x 172 zile = 54.868 porții** - Numărul de porții este maximal. Decontarea serviciilor se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic sau săptămânal, după caz.

Masa caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- Felul 1 – Supe și ciorbe
- Felul 2 – fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.
- Felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatărie etc. – **NU SE ACCEPTA FRUCTE mai multe de 2 zile/saptamana!!!**

In cadrul Gradinitei Transilvaniei și a structurilor arondate, pentru anul școlar 2025 – 2026 sunt înscriși la program prelungit 319 elevi.

• Suma alocată conform HG din 1222/31.XII.2025 = 16.50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată 11 %, 14.69... lei fara TVA.

Estimare: 319 elevi x 172 zile x 14.69 lei/beneficiar = 806.010,92 lei fara TVA

Valoarea estimată a achiziției : 806.010,92 lei fără TVA



3 COD CPV : 55524000 – 9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

4 TIP DE CONTRACT: servicii

4.1. DESCRIEREA GENERALA

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a **MESEI CALDE** pentru preșcolarii din cadrul Grădinitei Transilvaniei, Comuna Baciu, județul Cluj **IN SPAȚIILE SPECIAL AMENAJATE DE BENEFICIAR**, cu începere de la data semnării contractului de către părți pe perioada de **172 zile lucrătoare**.

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea mesei calde acordate în baza HG 1222/31.XII.2025 în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi.

Livrarea mesei calde se va face în perioadele și la toate locațiile indicate de Autoritatea Contractantă, o dată pe zi, după cum urmează :

Livrările vor avea loc de luni până vineri, ora 12.00 – Grădinita Transilvaniei și structurile arondate – Grădinita Berzei și Grădinita Stelelor

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (de luni până vineri) pregătirea, prepararea și livrarea hranei (mesei calde) pentru preșcolarii din cadrul Grădinitei Transilvaniei - care se va servi o dată pe zi și va include: Felul I, felul II și desert în locația specificată anterior .

Masa caldă propusă de Autoritatea Contractantă este compusă obligatoriu din Felul I, fel II + desert și are la bază variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în Anexa 2 redate mai jos :

Notă: NU SE ACCEPTĂ HRANĂ RECE SUB FORMĂ DE SANDWICH SAU SIMILAR

N O T Ă: Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;



9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de brocoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

Tip procedură : PROCEDURĂ SIMPLIFICATĂ

SURSA DE FINANTARE: Buget local si HG din 1222/31.XII.2025 privind Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026:

În limita fondurilor aprobate cu această destinație pentru anul 2026, lista menționată la alin. (7) poate fi completată și cu alte unități de învățământ selectate de către ISJ/ISMB și propuse de către Ministerul Educației și Cercetării și aprobate prin ordin comun al ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, pe baza concluziilor raportului cu privire la impactul PNMS în anul școlar 2025 - 2026.

Art. 3. - (1) Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, după cum urmează:

- a) masă caldă, preparată în regim propriu, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care există cantină, respectiv unități în care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și spațiu adecvat de servire a mesei;
- b) masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;
- c) pachet alimentar, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde în regim propriu sau de catering. Pachetul alimentar este păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care



sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

(2) Diferențierea tipului de suport alimentar în categoriile prevăzute la alin. (1) se face în funcție de specificul unității de învățământ dat de structura ciclurilor de învățământ, de dispunerea geografică și de programul școlar al elevilor.

(3) Tipul de suport alimentar diferențiat conform prevederilor alin. (2), precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propune ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, care le supune aprobării consiliului local.

(4) La cererea motivată a elevului major/părinților/reprezentantului legal/ ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă au restricții alimentare, beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1).

(5) În sensul prezentei hotărâri, documentele-justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, pot fi următoarele:

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

b) declarație pe propria răspundere a elevului major/ părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1.

Art. 4. - (1) Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

(2) Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2.

(3) Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/ autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

(4) Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

(5) Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului



privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

(6) Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolariilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolariilor prezenți la cursuri.

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

Art. 5. - (1) Finanțarea PNMS se asigură de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în funcție de numărul de beneficiari și de limita valorii zilnice, aprobate potrivit prezentei hotărâri, la propunerea Ministerului Educației și Cercetării.

(2) Sumele prevăzute la alin. (1) pot fi suplimentate din veniturile proprii ale bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau din alte surse de finanțare, legal prevăzute, în următoarele situații:

a) stabilirea prin hotărâre a consiliului local a unei valori zilnice mai mari decât cea prevăzută la art. 2 alin. (1);

b) creșterea, în perioada aplicării PNMS, a numărului de preșcolari/elevi beneficiari din unitățile de învățământ.

(3) Unitățile/subdiviziunile administrativ-teritoriale pot alocă fonduri, din veniturile proprii ale bugetelor locale, pentru asigurarea unor spații pentru prepararea, depozitarea sau servirea mesei și/sau pentru asigurarea transportului către beneficiari al suportului alimentar, dacă cheltuielile aferente depășesc bugetul alocat inițial, după caz.

(4) Sumele defalcate din unele venituri ale bugetului de stat se reflectă în bugetele locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale de care aparțin unitățile de învățământ, la partea de venituri, cu ajutorul indicatorului 11.02.02 „Sume defalcate din taxa pe valoarea adăugată pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București”.

(5) La partea de cheltuieli a bugetelor locale, din punctul de vedere al clasificății funcționale a indicatorilor bugetelor locale, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea PNMS, se vor reflecta la capitolul 65.02 „Învățământ”, subcapitolul 65.02.11 „Servicii auxiliare pentru educație”, paragraful 65.02.11.30 „Alte servicii auxiliare”, în bugetul propriu al unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, pe codul de identificare fiscală al acestora. Din punctul de vedere al clasificății economice a indicatorilor, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea PNMS, se vor reflecta la titlul 57 „Asistență socială”, articolul 57.02 „Ajutoare sociale”, alineatul 57.02.05 „Suport alimentar”, inclusiv în situațiile prevăzută la alin. (2).

(6) Sumele defalcate din venituri ale bugetului de stat alocate unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale rămase neutilizate la finele exercițiului bugetar se regularizează cu bugetul de stat.

Art. 6. - (1) Procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde sau, după caz, a pachetelor alimentare se organizează la nivelul fiecărei unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și se stabilește potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu



modificările și completările ulterioare.

(2) Unitățile/subdiviziunile administrativ-teritoriale care dispun de mijloacele necesare preparării și distribuirii mesei calde sau, după caz, a pachetelor alimentare, în scopul creșterii calității acestora, pot utiliza în acest scop sumele alocate potrivit prevederilor art. 5 alin. (2) și (3).

(3) Pentru obținerea unor prețuri cât mai competitive, autoritățile contractante pot opta pentru atribuirea contractului de achiziție publică fie pe întreaga masă caldă sau, după caz, pe întregul pachet alimentar, fie pe loturi distincte pe categorii de produse ce intră în componența mesei calde, sau, după caz, a pachetului alimentar, potrivit Legii nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

(4) Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, autoritățile contractante vor introduce în caietul de sarcini cerința ca ofertanții să realizeze o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

(5) Responsabili pentru efectuarea plăților către furnizori sunt primarii unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau persoanele împuternicite, după caz.

(6) Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

(7) Specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii sunt prevăzute în anexa nr. 3.

Art. 7. - Pentru promovarea principiilor unei alimentații sănătoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, PNMS este însoțit de măsuri educative extracurriculare și extrașcolare, desfășurate independent sau integrat, în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala Altfel” și „Săptămâna verde”.

Art. 8. - (1) Pe durata de implementare, personalul necesar desfășurării PNMS poate fi suplimentat, la solicitarea unităților de învățământ, prin detașare sau delegare de personal din cadrul autorităților administrației publice locale, cu modificarea corespunzătoare a fișei postului, cu respectarea prevederilor Legii nr. 53/2003 - Codul muncii, republicată, cu modificările și completările ulterioare, și ale Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare.

(2) Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă sau, după caz, pachetul alimentar este oferită/ofert elevilor/preșcolarilor, precum și al respectării unei alimentații sănătoase în unitățile de învățământ preuniversitar se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, pentru masa caldă distribuită sau, după caz, pachetul distribuit în spațiul unității de învățământ preuniversitar.

(3) Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele



oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

(4) Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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

(6) Autoritățile administrației publice locale și unitățile de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari a pachetului alimentar/mesei calde.

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

Art. 9. - (1) Ministerul Educației și Cercetării și ISJ/ISMB au atribuții de monitorizare și evaluare a PNMS.

(2) Pentru evaluarea PNMS se aplică indicatorii de eficiență și de impact și se utilizează modelul de raport pe care trebuie să îl elaboreze unitățile de învățământ preuniversitar, ISJ/ISMB Ministerul Educației și Cercetării, aprobate prin ordin al ministrului educației și cercetării, care se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 10. - (1) Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil 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.

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

(3) La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.



Art. 11. - (1) La nivel județean/al municipiului București, coordonarea PNMS este asigurată de către ISJ/ISMB, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite, către Ministerul Educației și Cercetării, raportul privind implementarea PNMS.

(2) ISJ/ISMB desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării PNMS în unitatea/ unitățile de învățământ din județ/municipiu.

(3) Monitorizarea se realizează de fiecare ISJ/ISMB, prin activități de tipul: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către ISJ/ISMB, fără a se limita la acestea.

(4) ISJ/ISMB este responsabil de comunicarea către Ministerul Educației și Cercetării a oricăror modificări apărute la nivelul unităților de învățământ, în ceea ce privește numărul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desființarea unor niveluri de învățământ.

(5) ISJ/ISMB elaborează și transmite Ministerului Educației și Cercetării, semestrial și ori de câte ori este nevoie, raportul conținând indicatorii de eficiență și impact pentru PNMS, precum și modul în care acesta este derulat. Raportul se publică și pe pagina de internet proprie.

(6) Pe baza datelor centralizate din rapoartele transmise de către ISJ/ISMB, Ministerul Educației și Cercetării elaborează raportul cu privire la impactul PNMS, care se publică pe pagina de internet proprie, completează listele cu unitățile suplimentare de învățământ și întreprinde măsurile necesare pentru remedierea deficiențelor apărute în derularea PNMS.

Art. 12. - (1) Ministerul Educației și Cercetării colaborează cu Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale în vederea implementării PNMS.

(2) Atribuțiile Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale în ceea ce privește implementarea PNMS sunt următoarele:

a) formulează propuneri de îmbunătățire a cadrului normativ care reglementează PNMS și transmite propunerile Ministerului Educației și Cercetării pentru inițierea demersurilor de modificare;

b) colaborează cu Ministerul Educației și Cercetării la aprobarea, prin ordin comun al ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, a Listei unităților de învățământ incluse în PNMS;

c) sprijină, prin direcțiile pentru agricultură județene și a Municipiului București, implementarea, în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala Altfel” și „Săptămâna verde”, a măsurilor educative extracurriculare și extrașcolare care contribuie la promovarea principiilor unei alimentații sănătoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, cum ar fi: organizarea de vizite la ferme pomicole/legumicole sau la unități de producție de profil alimentar, la stațiuni de cercetare pomicolă, legumicolă sau de creștere a bovinelor, la zilele recoltei, la expoziții, târguri sau la alte evenimente și/sau activități similare, organizarea de concursuri tematice legate de consumul de alimente sănătoase, organizarea de zile tematice dedicate consumului de alimente sănătoase și cultivării respectului pentru hrană - prevenirea risipei de alimente sau de activități educative practice, utilizarea de materiale didactice/educative care să prezinte preșcolărilor și elevilor informații adaptate vârstei despre obiceiuri alimentare sănătoase, agricultură, lanțuri de aprovizionare și produse locale, producția ecologică, producția și consumul sustenabile/durabile și combaterea risipei alimentare;

d) colaborează cu Ministerul Educației și Cercetării la formularea de politici publice, programe și proiecte care să contribuie la creșterea accesului la educație, prin asigurarea suportului alimentar



care să susțină învățarea și care să promoveze principiile unei alimentații sănătoase, diversificate, echilibrate și sustenabile la nivelul populației școlare.

Art. 13. - Atribuțiile unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale în ceea ce privește implementarea PNMS sunt următoarele:

- a) analizează propunerea ISJ/ISMB cu privire la unitățile de învățământ care îndeplinesc criteriile pentru a fi incluse în cadrul PNMS și își exprimă acordul cu privire la implementarea programului în unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale;
- b) asigură finanțarea PNMS pentru unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, în cuantumul stabilit prin Legea bugetului de stat și întreprind măsurile necesare pentru regularizarea cu bugetul de stat a sumelor rămase neutilizate la finele exercițiului bugetar;
- c) organizează procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde sau, după caz, a pachetelor alimentare, potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- d) contribuie la creșterea eficienței și a calității PNMS prin suplimentarea, din veniturile proprii sau din alte surse de finanțare, legal prevăzute, a sumelor alocate pentru finanțarea PNMS, în situațiile prevăzute la art. 5 alin. (2) și (3);
- e) contribuie la dezvoltarea bazei materiale a unităților de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, prin asigurarea și/sau modernizarea și dotarea spațiilor pentru prepararea, depozitarea sau servirea hranei;
- f) contribuie la evaluarea modului de implementare a PNMS în unitățile de învățământ din cadrul unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale și formulează propuneri de îmbunătățire a PNMS, în conformitate cu prevederile art. 9 alin. (2).

Art. 14. - (1) Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează PNMS sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

(2) În caz de neconformități, personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București va dispune măsurile legale care se impun, conform competențelor și va notifica, după caz, neconformitățile, utilizând Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje, potrivit Ordinului ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 772/68/859/442/2005 pentru aprobarea Normei privind Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje.

Art. 15. - PNMS este complementar Programului pentru școli al României 2023- 2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 652/2023, cu modificările și completările ulterioare.

Art. 16. - Anexele nr. 1 - 3 fac parte integrantă din prezenta hotărâre

ANEXA Nr. 2

N O R M E L E M I N I M E O B L I G A T O R I I care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi



LISTA

alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor

1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/ 100g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/ 100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - semințe sărate - brânzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare**	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvișuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare



Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

1. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
3. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume – *NU E CAZUL!*
4. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
5. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
6. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
7. 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.
8. 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.

N O T Ă: Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;



18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;

ANEXA Nr. 3

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor presta servicii de preparare, ambalare, livrare pentru:

a) **masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;**

b) pachet alimentar: **NU SE APLICA – NU VA FI ACCEPTAT**

- produse de panificație din făină integrală — pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și
- legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.



2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

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 medical specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri – nu este cazul

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a 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.

4. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.



5. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

7. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

II. CERINȚE CAIET SARCINI

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta castigatoare.

Având în vedere prevederile legale în vigoare, și ținând cont de scopul promovat de Legea 98/2016, prin care se asigură cadrul legal necesar pentru realizarea achiziționării de bunuri, servicii și lucrări în condiții de eficiență economică și socială, criteriul de atribuire propus este **CEL MAI BUN RAPORT CALITATE- PREȚ**, pentru a da posibilitatea autorității contractante să utilizeze cât mai eficient fondurile publice.

Stabilirea ofertei castigatoare se va realiza prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile, fără să fie cuantificate alte elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire.

Oferta care va fi declarată castigatoare va trebui să îndeplinească specificațiile tehnice minime considerate obligatorii și care se regăsesc în Caietul de sarcini.



Denumire factor evaluare/descriere/pondere

1. Prețul ofertei. Componenta financiară: 40% Invers proporțional

Punctaj maxim total: 40 Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 40 puncte;
- b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Prețul minim ofertat} / \text{Preț ofertă } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.
- $P(n) = \text{punctajul ofertei } n$ $\text{Preț } n = \text{prețul ofertei } n$

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar.

Componenta financiară: 60%

Direct proporțional Punctaj maxim total: 60 Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul $Pmp(n)$ se calculează astfel:
- $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim} \times \text{punctajul maxim alocat})$. Unde:
- $Pmp\ (n) = \text{punctajul acordat nivelului } n \text{ al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar};$
- $MP\ n = \text{nivelul } n \text{ al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar};$
- $MP\ \text{maxim} = \text{nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar};$

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P_{\text{total}} = P + Pmp$, exprimat cu două zecimale.

Punctaj maxim total: 100 puncte.

În cazul în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, autoritatea contractantă solicită ofertanților clasati pe primul loc, în scris, o nouă propunere financiară.



Reofertarea are în vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

SPECIFICATII TEHNICE GENERALE

Evidența cantităților și plata

- Prestatorul va presta serviciile pe baza comenzilor săptămânale (după caz zilnice) emise de Beneficiar, astfel încât să se evite livrarea mai multor mese calde decât este necesar.
- Atât Prestatorul cât și Beneficiarul va ține evidența cantității de meniuri consumate în vederea efectuării plăților, care se vor realiza în conformitate cu HG 24/2024, conform specificații din contract.

Calitatea produselor

Siguranta si perisabilitatea microbiologică

Condiții pentru transport si distribuți

Metode de testare si control

Distribuția alimentelor

Notificari privind modificarea numarului de preșcolari și elevi prezenti

Modul de prezentare al propunerii tehnice:

- Propunerea tehnica va fi întocmita conform cerintelor caietului de sarcini si va fi utilizat formularul din documentatia de atribuire.
- a) O descriere detaliata a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- b) Activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână.
- c) alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va prezenta : - Toate documentele de mai sus la data încheierii Contractului trebuie să fie valabile și dacă este necesar actualizarea acestora pe toată durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.
- d) Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.
- e) Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de Autoritatea Contractantă.
- f) Pentru a demonstra capacitatea de livrare a meselor calde la temperatura de servire, ofertanții trebuie să prezinte, în cadrul ofertei tehnice, capacitatea infrastructurii de care dispun și să descrie fluxul tehnologic de preparare a meselor calde, de ambalare, manipulare și livrare a acestora, inclusiv modul de organizare pentru livrarea meselor între orele specificate de beneficiar mai sus.



- Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.
- In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria raspundere in sensul ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante in domeniul mediului, social si al reatiilor de munca, in conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016.
- Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.
- In situatia in care un ofetant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
- Propunerea tehnica contine si Conditii contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

Modul de prezentare al propunerii financiare :

Oferta financiara se va depune online, in SEAP.

- Propunerea financiara va contine formularul de oferta (din sectiunea FORMULARE)
- Oferta va fi completata cu valoarea in RON.
- Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respectiv a actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage incadrarea ofertei in categoria ofertelor inacceptabile.
- Perioada de valabilitate a ofertei 120 zile.
- 1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta il reprezinta formularul de oferta.
- 2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
- 3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
- 4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
- 5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.

Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.



OBIECTIVUL PENTRU CARE S-A ELABORAT PREZENTUL CAIET DE SARCINI:

Nr. crt.	Denumire serviciu	CPV	Nr. maxim portii	Valoare maxima portie hrana
1	SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLII	55524000- 9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	54.868 porții	16.50 lei , TVA inclus

Nota : 1 (una) porție reprezintă 1(o) masa caldă ce include felul I, felul II și desert - pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii **unitatilor de invatamant aflate in administrarea UAT Baciu**, denumit *beneficiar* cu începere de la data semnării sale de către părți pe perioada de **maxim 172 ZILE LUCRARTOARE**, cu posibilitatea prelungirii prin act aditional, daca va fi cazul, conform art. 165 alin. (1) lit. b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

III. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic (Luni-Vineri) se va servi o (1) masa caldă ce va include: felul I, felul II și desert, ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a Normelor metodologice anexa nr.3 norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin OUG. nr.105/2022 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice și defalcarea costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materia primă
- b) Prepararea hranei
- c) Distribuție

Criteriu de atribuire : **Cel mai bun raport calitate-preț**

Justificarea alegerii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-preț" – prevederile Legii nr.98/2016 - art.11 alin.6



Autoritatea contractanta va mai avea in vedere cel putin factori de evaluare in legatura cu:

- a) contributia procesului de fabricatie la protectia mediului;
- b) lantul de aprovizionare – canale scurte de aprovizionare;
- c) cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum.

Masa caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- felul 1 – supa sau ciorba
- felul 2 – fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.
- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc. – NU SE ACCEPTA FRUCTE mai multe de 2 zile/saptamana!!!

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora și de recomandarile medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, in termoboxuri care asigura transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota: Hrana adusa de prestator va fi servita beneficiarilor in vesela de unica folosinta biodegradabilă.

IV. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii si Normele metodologice de aplicare prezentate anterior.

Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar este livrat zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar–veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate, pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Pentru siguranța și perisabilitatea microbiologică termenul maxim pentru consumul produselor transportate este ziua producerii .

Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris –tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Personalul desemnat de către institutia contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezenta reprezentantului firmei furnizoare.



În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **oferantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.**

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite oferentului **zilnic, până la ora 08.30** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectiva.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

V. LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către oferent la sediul autorității contractante de 1 (o) data pe zi, astfel :

Livrările vor avea loc de luni până vineri, ora 12.00 – timp alocat 30 de minute – la sediul Grădinitei str.Transilvaniei, Grădinitei Berzei si Grădinitei Stelelor.

Oferantul va fi anunțat dacă intervin alte modificări.

Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre autoritatea contractanta.

Obligativu, la efectuarea livrărilor, oferantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate, semnate de reprezentanții autorității contractante și ai oferentului.

VI. DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți pe perioada de **12 luni (maxim 172 zile lucratoare)**, cu posibilitatea prelungirii prin act aditional, daca este cazul, conform art. 165 alin. (1) lit.b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare, **dar nu mai mult de 31.12.2026.**

VII. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către oferent, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la locatiile prezentate la cap. V, unde se va preda persoanelor desemnate ca fiind responsabile cu servirea hranei, pe bază de documente legale însoțitoare. Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.



CERINȚĂ ELIMINATORIE: Prestatorul trebuie sa faca dovada ca dispune de minim 3 mijloace auto de transport autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si 1 un mijloc auto de transport de rezerva in caz de nefunctionalitate/accident/avariei/etc., potrivit prevederilor legislatiei in vigoare, avand in vedere ca livrarea se face in mai multe locatii.

VIII. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.

Alimentele vor fi livrate in vesela de unica folosinta biodegradabila, insotita de declaratii de conformitate. Se vor utiliza obligatoriuu cutii TERMOBOX SI CHAFING.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

IX CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar- veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituie, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultana a unui numar de 319 portii zilnic.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cat și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autoritatii contractante.



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

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate; să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în sala de mese a autorității contractante.

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de proiect din partea autoritatii contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora**.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

X. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

Mijloacele de transport: *cel puțin 2 mijloace auto de transport și 1 de rezerva autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și termoboxurile cu închidere ermetica, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, făcuta dovada existenței spațiului destinat dezinfectiei acestora.*

Mijloacele de transport (minim 2 +1 rezerva) și termoboxurile cu închidere ermetica (cca. 30), folosite, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Portiile de mancare vor fi transportate in termoboxuri profesionale, cu închidere ermetica, pentru un transport al alimentelor in conditii de siguranta, care sa mentina calitatile nutritive ale fiecarui produs. Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

XI CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă, analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

XII CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, *vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile* ce va face alimentele improprii 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. 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 micro-organismelor 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.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece. Astfel, se impune utilizarea de abatitoare de racire, care, prin scăderea rapidă a temperaturii produsului de la +70 la +3, previne proliferarea bacteriilor, prelungeste timpul de conservare al produsului și elimină pericolul pierderii substanțelor nutritive și minerale.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

NOTĂ: Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.



XIII CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

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

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.

Ofertantul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare*.

XIV CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Ofertantul trebuie să asigure *personal de specialitate calificat* : necesar executării prestației.

- Bucatari: minim 1
- Ajutor de bucatar: minim 4
- Soferi: minim 2

Ofertantul trebuie sa dovedeasca capacitatea de productie prin detinerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante in domeniul cateringului:

- Cuptor convecție: minim 2 buc
- Plita de gatit electric/gaz: minim 1 buc
- Gratar electric/gaz: minim 2 buc
- Frigider: minim 3 buc

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

XV CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Pretul estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 14.69 lei fara TVA/ meniu/ portie.

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet format din: felul I, felul II și desert, prestarea de servicii la destinația finală și va fi exprimat în LEI, fara TVA

Ofertantul trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

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

Conform modelelor de formulare.



XVI FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate beneficiarilor programului. Facturile fiscale vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

Plata serviciilor prestate se poate face în termen de maxim 30 zile de la facturare, însă nu înainte de intrarea sumelor în contul Autorității Contractante de la bugetul de stat.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopia după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

XVII DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului: este de **12 luni** de la data semnării acestuia, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional, conform art. 165 alin. (1 lit.d) din H.G. nr.3955/2016, cu modificările și completările ulterioare, condiționată și de existența resurselor financiare alocate cu această destinație, **dar nu mai târziu de 31.12.2026.**

XVIII PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI** și **rămâne ferm pe toată durata contractului.**

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

XIX MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Cluj, în termen de 30 zile de la facturare, cu respectarea prevederilor art. 36 din O.U.G. nr.34/2009, dar nu înainte de intrarea sumelor în contul Autorității Contractante de la bugetul de stat **conform H.G. 1222/31.XII.2025 privind continuarea și implementarea Programului național „Masă Sănătoasă” în anul 2026:**

- a) factura fiscală postată pe RO E-FACTURA (SPV) ;
- b) documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering și al autorității contractante - lista zilnică de alimente;



XX CLAUSA SUSPENSIVĂ

Părțile convin că contractul între autoritate contractantă și prestator, va produce efecte numai de la data la care Autoritatea Contractantă obține și asigură integral finanțarea necesară pentru derularea obiectului contractului, conform prevederilor legale și contractului de finanțare aferent.

În situația în care finanțarea nu este aprobată sau nu este alocată, prezentul contract nu produce efecte juridice, fiind considerat caduc, fără a atrage răspunderea Autorității Contractante pentru neexecutare și fără a da dreptul Operatorului Economic la despăgubiri.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Intocmit,
Adam Mirela
Responsabil achiziție

