

AVIZAT,
Director ec. Pahoncea Carmen,

Primar ORAȘ BUHUȘI,
Ing. Vasile Zaharia

APROBAT,
Școala Gimnazială „Mihai Eminescu” Buhuși



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering - masă caldă, în cadrul
Programului de acordare a unui suport alimentar

I. INFORMAȚII GENERALE

Autoritatea contractanta: ORAȘUL BUHUȘI

Beneficiar: Școala Gimnaziala „Mihai Eminescu” Buhuși.

Beneficiarii finali sunt elevii de nivel primar și gimnazial de Școala Gimnaziala „Mihai Eminescu” Buhuși.

Prezentul Caiet de sarcini include ansamblul cerințelor pe baza carora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnica și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezulta din aceasta procedura.

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate-pret

Scopul proiectului pilot: Limitarea efectele negative asupra procesului educativ și pentru a susține participarea la cursuri pe durata învățământului obligatoriu, pentru a stimula motivația pentru învățare, precum și pentru a sprijini preșcolarii și elevii din medii defavorizate, în vederea reducerii ratei de părăsire timpurie a școlii și abandonului școlar.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Prin [HG nr. 1.171/30.12.2025](#) a fost aprobat continuarea Programul de acordare a unui suport alimentar pe perioada desfășurării cursurilor în anul școlar 2025-2026.

Astfel, vor beneficia de masă caldă un număr de 540 elevi de la Școala Gimnaziala „Mihai Eminescu” Buhuși, str. Tineretului, nr. 1 bis.

Proiectul se derulează în anul 2026, pe perioada desfășurării activităților didactice pe perioada desfășurării cursurilor corespunzătoare anului școlar 2025-2026, în conformitate cu dispozițiile OUG nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Prestatorul se obliga să asigure zilnic prepararea și livrarea suportului alimentar pentru elevii de la Școala Gimnaziala Școala Gimnaziala „Mihai Eminescu” Buhuși, în perioada desfășurării activităților didactice în anul școlar 2025-2026, în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului 1171 DIN 30.12.2025.

Se estimează că se va începe livrarea mesei calde începând cu 10.09 2026, în fiecare zi în care se desfășoară activități didactice. În situația în care contractul se va semna după data respectivă livrarea suportului alimentar va începe în ziua școlară următoare semnării contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului în fiecare dimineață până la ora 08:30 și va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală) - în cazul în care acesta se impune, în baza prezentei zilnice a persoanelor. Porțiile vor livrate în aceeași zi, între orele 9,00 - 09.45, la următoarele locații:

- > 465 de porții pentru elevi de nivel primar și gimnazial - locație: Buhuși, Str Tineretului, nr. 1 bis - Școala Gimnazială Școala Gimnaziala „Mihai Eminescu” Buhuși
- > 75 de porții pentru elevii clasei pregătitoare – locație : strada Bradului, nr 84, Grădinița nr. 6 Buhuși , sau unde va fi relocată, în urma reabilitării

Nota: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 24 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzător, in funcție de necesitățile si la cerința motivata a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar il au elevii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Plata pentru pachetul alimentare se va realiza in baza pachetelor efectiv livrate si recepționate.

Elevii primesc suportul alimentar si în situația suspendării cursurilor cu prezenta fizica, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si funcționare a unităților de invatamânt preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 5726/2024. In aceasta situație, preluarea suportului alimentar se realizează de către parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o ora de curs/zi.

Cantitatile estimate sunt următoarele:

Denumire serviciu	UM	Nr. elevi	Luna	Nr. zile	Nr. pachete	Pret unitar fara TVA (in lei)	Valoare fara TVA (in lei)	Valoare TVA (in lei)
	pachet	540	septembrie	16	8640	14,86	128390,40	14122,95
	pachet	540	Oct.	16	8640	14,86	128390,40	14122,95
	pachet	540	Noiemb.	21	11340	14,86	168512,40	18536,37
	pachet	540	Dec.	15	8100	14,86	120366	13240,27
Total pt anul 2026		540	----	68	36720	14,86	545659,20	60022,54

TOTAL – 605.681,71 lei cu TVA INCLUS.

Valoarea maximă a unui meniu nu va depăși 14,86 lei fara TVA, respectiv 16,5 lei cu TVA inclus. Valoarea estimată cuprinde toate costurile necesare prestării serviciilor de catering: prețul produselor, cheltuielile cu transportul, ambalare, ambalaje, tacâmuri de unică folosință, marcare, distribuție, depozitare și orice alte costuri în legătură cu obiectul contractului.

III. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME

Suportul alimentar care se va acorda are la baza variantele orientative propuse in Anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023, aprobate prin HG nr. 1171 din 2025.

Masa calda, in regim de catering, va fi livrata si servita in sala de clasa sau intr-un alt spațiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor legale in vigoare cu privire la normele de igiena.

Suportul alimentar, constând intr-o masa calda va fi livrat de prestator in locația din orașul Buhuși si anume: Str. Tineretului, nr. 1Bis precum și pe strada Bradului(sau unde se va realoca) si va respecta prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasa in unitățile de invatamant si ale Ordinului Ministrului sanataii publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii si adolescenți.

Suportul alimentar trebuie sa fie produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare si pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, aprobate prin HG nr. 1152/2022, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor.

Prestatorul va livra beneficiarilor o masa calda pe zi, meniu tip masa de prânz, constând in:

- fel principal;
- desert.sau fruct

Porțiile vor fi pregătite si preparate de către prestator in cantitatile si conținutul caloric stabilite prin normele de hrana prevăzute de legislația in vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații santease pentru copii.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi transmise prestatorului, după semnarea contractului.

Pachetul alimentar (masă caldă) va conține:

- fel de bază - de exemplu: carne pui/porc/vită - 100 g, garnitură - 200 g, pâine feliată - minim 50 g;
- un fruct/desert

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Notă: Fiecare porție va fi ambalată individual și va conține pachetul alimentar mai sus precizat (fel de bază și fruct/ desert), tacâmuri de unică folosință și saci menajeri pentru colectarea deșeurilor alimentare.

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

1. legume cu piept de pui la grătar;
2. pilaf cu legume și pulpă de pui;
3. piure de morcov cu grătar de pui;
4. piure de cartofi cu piept de curcan;
5. ghiveci de legume cu pui;
6. fasole verde cu pui;
7. orez cu legume și pui la tavă;
8. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
9. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
10. pizza

In oferta depusă, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de meniuri (vor include meniuri normale/dieta medicala), în conformitate cu cerințele prevăzute in Caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutriția copiilor, ținând cont de numărul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta, pentru asigurarea creșterii si intretinerii unei stări de sanatate si imunitate corespunzătoare.

Principiile care trebuie respectate in pregătirea pachetului alimentar pentru preșcolari si elevi sunt:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele

stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile.
6. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
7. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume frunze în supe și ciorbe.
8. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
9. 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.
10. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
11. Meniul de masa caldă este produs în unitati înregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare si pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, aprobate prin HG nr. 1152/2022, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor. Distanța de la firmă la școală să nu depășească 20 km.
12. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor si sunt pastrate pana la servire, în cazul în care hrana nu este servita într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de invatamant preuniversitar, în condiții igienico-sanitare si de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertantii trebuie sa introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 60% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Evidența cantitatilor solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de invatamant va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidenta numărului de copii.

Fumizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstră 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 invatamant au obligația de a păstră avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, școala va realiza centralizarea cantitatii 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 vor

păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

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

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi transmise prestatorului, după semnarea contractului.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev va fi de ziua producerii meniurilor pentru masa caldă. Produsele nu se vor păstra în școală; vor fi aduse la ora stabilită și vor fi imediat împărțite copiilor.

Condiții pentru transport și distribuție

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

Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică în număr suficient pentru a putea rămâne în școală cel puțin 2 ore de la livrarea produselor și va livra produsele în cutii, pe clase I- VIII, cu nr de elevi înscris pe cutie. Porțiile vor fi ambalate individual, caserolă, pâine, tacâm. ex. **Clasa a Va A- 25 ELEVI - MENIU NORMAL 23, 1 MENIU DIABET, 1 MENIU INTOLERANTA LA LACTOZA**

Prestatorul va livra pachetele inclusiv cu veselă de unică folosință, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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.

Ambalare, etichetare, marcare

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

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

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

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

IV. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția cantitativa și calitativa a hranei se va realiza zilnic de către unitatea de învățământ beneficiar, prin persoana/persoanele nominalizată/e de către beneficiar.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate, meniul din ziua respectivă. De asemenea prestatorul va prezenta o declarație de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

NOTA:

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

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

V. PLATA SERVICIILOR

Facturarea serviciilor de catering - asigurare pachet alimentar constând în masa caldă se va realiza o dată pe lună, în baza proceselor verbale de recepție zilnică și a anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitățile efectiv recepționate de către autoritatea contractantă și confirmate prin procese verbale de recepție zilnică.

Plata facturilor se realizează în termen de 30 de zile de la data transmiterii facturii către achizitor. Factura va fi însoțită de documentele de recepție calitativă și cantitativă întocmite și aprobate de beneficiar (unitatea de învățământ).

VI. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Modul de prezentare al ofertei tehnice

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini și va conține cel puțin următoarele:

Propunerea tehnică din care să rezulte modalitatea de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările autorității contractante din caietul de sarcini vor fi considerate neconforme. Simpla copie a cerințelor din caietul de sarcini nu reprezintă o îndeplinire a solicitărilor. Propunerea tehnică va conține un comentariu care se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenței sale cu specificațiile tehnice prevăzute în Caietul de sarcini.

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un plan logistic de preparare, ambalare, transport și livrare a mesei calde pentru aproximativ 540 copii/zi, raportat la locațiile de livrare indicate de autoritatea contractantă. Planul va cuprinde unitatea de preparare autorizată/înregistrată sanitar-veterinar, ora preparării/ambalării, ora plecării, traseul de livrare, ora estimată de sosire la fiecare locație, mijloacele de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, recipientele termoizolante utilizate, modul de menținere și monitorizare a temperaturii și măsurile de remediere în caz de întârziere sau neconformitate. Durata dintre plecarea hranei preparate din unitatea de preparare și predarea acesteia la ultima locație de livrare: se va avea în vedere respectarea condițiilor de temperatură, igienă, trasabilitate și siguranță alimentară. La fiecare livrare, prestatorul va prezenta documente de însoțire care să evidențieze data și ora preparării/ambalării, ora plecării, ora predării, numărul de porții și temperatura la plecare/predare.

Un formular cu variantele de meniu ce vor fi livrate (minim 10 variante de mese calde, în care se vor include și meniuri normale și de dieta medicală) din care să reiasă preparatele solicitate; acestea vor fi însoțite de calculul valorii factorului de evaluare privind materia primă; se vor indica gramajele, ingredientele principale și ponderea procentului materiei prime în prețul total/portie;

Formular cu factorii de evaluare completat conform ofertei proprii;

Ofertantul va prezenta, în cadrul propunerii tehnice, o declarație pe propria răspundere prin care își asumă respectarea tuturor obligațiilor legale aplicabile activităților de preparare, manipulare, ambalare, depozitare, transport și distribuție a produselor alimentare care fac obiectul contractului, inclusiv a normelor sanitar-veterinare, de siguranță alimentară, igienă și sănătate publică. Ofertantul va declara că își asumă răspunderea pentru calitatea, conformitatea, siguranța și trasabilitatea produselor alimentare livrate, precum și pentru orice consecințe generate de neconformitatea produselor/serviciilor prestate, inclusiv, dar fără a se limita la, situații de toxiinfecție alimentară, reacții adverse, alergii determinate de nerespectarea meniurilor/ingredientelor declarate, contaminare, livrare de produse alterate, neconforme sau nesigure pentru consum, în măsura în care acestea sunt cauzate de fapta, culpa, omisiunea, nerespectarea obligațiilor legale sau contractuale de către ofertant/prestator, personalul acestuia, subcontractanții sau persoanele implicate în executarea contractului.

Ofertantul va declara că, pe durata executării contractului, va lua de îndată toate măsurile legale și operaționale necesare în cazul apariției unor suspiciuni sau incidente privind siguranța alimentelor, inclusiv informarea autorității contractante, a unității de învățământ și, după caz, a autorităților competente, retragerea/înlocuirea produselor neconforme, cooperarea cu instituțiile abilitate și suportarea prejudiciilor dovedite, potrivit legii și contractului. Declarația va include asumarea faptului că eventualele reclamații, litigii, sancțiuni, despăgubiri sau prejudicii generate de livrarea unor produse neconforme, nesigure ori care nu respectă meniurile, gramajele, ingredientele, alergenii declarați sau condițiile de igienă și transport vor fi în sarcina prestatorului, în condițiile legii și ale contractului, fără a exonera autoritatea contractantă de obligațiile legale proprii de monitorizare, recepție și verificare.

Ofertantul va descrie modul de mobilizare în cazul constatării unor neconformități privind produsele livrate, inclusiv persoanele responsabile, modalitatea de comunicare, termenul de reacție și măsurile de remediere. Termenul maxim de reacție/remediere nu va depăși 30 de minute de la notificarea neconformității, în măsura în care natura neconformității permite remedierea în acest interval.

Declarație pe propria răspundere ca toate preparatele vor fi pregătite în aceeași zi în care se livrează;

Declarație pe propria răspundere ca ofertantul va livra masa caldă, preparată în ziua respectivă, în intervalul 09:00 - 09:45, în condiții optime și în conformitate cu legislația în vigoare;

Ofertantul (furnizorul) trebuie sa faca dovada ca locul de preparare a mancarurilor nu se afla la o distanta mai mare de 20 km fata de beneficiar (Buhusi);

Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților in carese prepara si din care se livrează pachetele alimentare (masa caldă).

Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare.

Lista privind personalul tehnic de specialitate minim necesar pentru îndeplinirea contractului, precum si orice document care certifică atestarea si calificarea acestora pe posturile nominalizate, si prezentarea diplomelor pentru cursurile de igiena. Ofertantul va prezenta, în cadrul propunerii tehnice, lista personalului minim alocat pentru executarea contractului, respectiv: responsabil contract/coordonator activitate, minimum un bucătar/personal de preparare hrană, personal pentru manipulare și/sau ambalare produse alimentare și șofer/distribuitor sau personal responsabil cu transportul și distribuția hranei. Pentru personalul propus se vor indica rolul, atribuțiile principale și modalitatea de asigurare a disponibilității pe durata executării contractului. Disponibilitatea se va dovedi prin documente relevante, cum ar fi: contract individual de muncă, extras Revisal, contract de colaborare/prestări servicii, angajament de disponibilitate, declarație de punere la dispoziție, documente aferente subcontractării sau orice alte documente echivalente. Nu se solicită experiență minimă, vechime sau diplome specifice, cu excepția documentelor impuse de legislația aplicabilă activităților de preparare, manipulare, ambalare, transport și distribuție a produselor alimentare.

Propunerea tehnică va conține o declarație din care să rezulte faptul că la elaborarea ofertei operatorul economic a ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediu, social si al relațiilor de muncă. După caz, declarația va fi completată și de către subcontractanți și sau tert susținători.

Modul de prezentare al ofertei financiare

Propunerea financiară va fi exprimată exclusiv în Lei, fără TVA și are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea financiara va conține:

- Formularul de oferta financiara
- Centralizatorul de preturi - Se va stabili prețul unitar/portie și se vor defalca costurile si ponderea acestor categorii de cheltuieli

Nota: Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/portie este de: 50%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie mai mic decât nivelul minim inidcat (50%), oferta va fi considerata necorespunzatoare, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in valoarea estimata. Ofertele care vor depăși valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile.

VII. LEGISLAȚIA APLICABILĂ

În implementarea contractului și furnizarea de masă caldă, Prestatorul va respecta dispozițiile prevăzute în:

- OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- Norme Metodologice din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobate prin HG nr. 1152/2022;

- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordin nr. 1.225/5.031/2003 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;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți;
- Ordin nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- Ordin nr. 1456 din 25 august 2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;
- Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997

întocmit,
Administrator școală,
Secure Lorena



