

Se aproba  
Primar,  
Ciuperceanu Ciprian Ionut



## CAIET DE SARCINI

*Servicii de catering in vederea livrării pachetelor alimentare/masă caldă pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de pe raza comunei Draganesti Vlasca, județul Teleorman prin Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)*

### I. PREAMBUL

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

Orice oferta prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

### II. INFORMATII GENERALE

Scopul Programului Național „Masa Sănătoasă” constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor se propune oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea și să a optat ca suportul alimentar să fie pachet alimentar, în regim catering, în conformitate cu prevederile art. 3 alin. (1) alin. c) din HG 24/11.01.2024.

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

- **Legea nr. 98/2016**, privind achizițiile publice;
- **HG nr. 395/2016**, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- **HG nr. 24/2024** privind instituirea Programului Național „Masa sănătoasă”
- **HG nr. 999/2023** pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acestora pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale (deoarece acestea sunt incluse, de drept în PNMS pentru anul 2024)
- **Legea 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar ;
- **Ordinul OMS 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți ;

### III. OBIECTUL ACHIZITIEI

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv livrarea de pachete alimentare/masă caldă în regim de catering pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Drăganesti Vlasca, județul Teleorman, în perioada desfășurării cursurilor școlare de la semnarea contractului până la sfârșitul anului 2024.

Prestatorul se obligă să asigure pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii care frecventează cursurile Liceului Tehnologic Drăganesti Vlasca și a structurilor arondate: **Grădinița cu program normal nr. 1 Drăganesti Vlasca, Grădinița cu program normal nr. 2 Comoara, Școala Gimnazială Drăganesti Vlasca, Liceul Tehnologic Drăganesti Vlasca**, în perioada desfășurării activității didactice, de la data primirii ordinului de livrare a pachetelor alimentare până la sfârșitul anului 2024, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea de Guvern 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național "Masa Sanatoasă"(PSMS).

#### **IV. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE**

Contractul de achiziție publică se va derula **în anul 2024, în perioada desfășurării activității didactice** de la data semnării contractului de achiziție de către ambele părți și a ordinului de livrare a pachetelor alimentare și până la sfârșitul anului 2024, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a zilelor declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

#### **V. CONSIDERAȚII GENERALE:**

Dreptul de a primi zilnic pachet alimentar, în regim de catering, îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anilor școlari 2023-2024 și 2024-2025 până la sfârșitul anului 2024. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentar, precum și modalitatea de distribuție a acestuia prescolarilor și elevilor au fost stabilite la solicitarea directorului unității de învățământ cu aprobarea Consiliului de administrație prin adresa nr 1110/22.03.2024 și s-a aprobat în Consiliul Local prin HCL NR 30/28.03.2024

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

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

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

Unitatea de învățământ răspunde în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

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

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

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

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

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de curățenie. În unitățile de

învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

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

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

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

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

## VI. CANTITATI NECESARE

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

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub formă de pachet alimentar/masă caldă pentru un număr total de pachete/portii alimentare care fac obiectul contractului: **51.047**, din care:

- **17.937 pachete/portii alimentare** pentru anul școlar 2023-2024, lunile aprilie-iunie, reprezentând 1 pachet/portie alimentar/zi de curs/ 451 beneficiari pe o perioadă de 45 zile defalcate astfel:
  - **Liceul Tehnologic Drăganesti Vlasca:** 107 beneficiari x 45 zile cursuri școlare = **4105 pachete/portii alimentare;**
  - **Scoala Gimnazială Drăganesti Vlasca:** 252 beneficiari x 45 zile cursuri școlare = **9915 pachete/portii alimentare**
  - **Grădinița cu program normal nr.1 Drăganesti Vlasca:** 79 beneficiari x 45 zile cursuri școlare = **3397 pachete/portii alimentare;**
  - **Grădinița cu program normal nr. 2 Comoara:** 13 beneficiari x 45 zile cursuri școlare = **520 pachete/portii alimentare**
- **33.110 pachete/portii alimentare** pentru anul școlar 2024-2025, lunile septembrie-decembrie, reprezentând 1 pachet alimentar/zi de curs/473 beneficiari pe o perioadă de 70 zile defalcate astfel:
  - **Liceul Tehnologic Drăganesti Vlasca:** 129 beneficiari x 70 zile cursuri școlare = **9030 pachete/portii alimentare;**
  - **Scoala Gimnazială Drăganesti Vlasca:** 253 beneficiari x 70 zile cursuri școlare = **17710 pachete/portii alimentare**
  - **Grădinița cu program normal nr.1 Drăganesti Vlasca:** 81 beneficiari x 70 zile cursuri școlare = **5670 pachete/portii alimentare;**
  - **Grădinița cu program normal nr. 2 Comoara:** 10 beneficiari x 70 zile cursuri școlare = **700 pachete/portii alimentare**

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

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica, pe durata derulării contractului, numărul suporturilor alimentare de tip pachet alimentar, în raport cu numărul beneficiarilor (elevilor și prescolarilor) prezenți, fără modificarea tarifului (prețului unitar ofertat) pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate, fără a depăși numărul de 451 pachete alimentare/zi de curs pentru anul școlar 2023-2024 și 355 pachete alimentare/zi de curs pentru anul școlar 2024-2025.

Limita valorică a unui pachet alimentar/masă caldă zilnic va fi de **15 lei/beneficiar, inclusiv TVA**, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport până la beneficiarul final.

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

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

c) Transport.

## VII. SPECIFICATII TEHNICE

### 1. Caracteristici generale

Ofertantii trebuie sa aiba ca obiect de activitate *servicii de catering* si **să dețină autorizație pentru activități de catering și transport alimente**, conform prevederilor legale în vigoare.

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in Anexa 2 *NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* din Hotararea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa” si anume:

1. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
4. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

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

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

### 2. Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică

Suportul alimentar constă într-un *pachet alimentar/masă caldă* propus de autoritatea contractanta având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei si are la baza variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în *NOTA* din Anexa 2 din Hotararea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, respectiv:

a) Suport alimentar de tip pachet alimentar:

*sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată; sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov ”*

b) *Suportul alimentar constă într-o masă caldă propusă de autoritatea contractanta:*

1. *Ciorba de legume;*
2. *Supa de pui cu legume;*
3. *Ciorba de vacuta cu legume;*
4. *Legume cu piept de pui la gratar;*
5. *Mancare de mazare cu piept de pui;*
6. *Pilaf de legume si ficatei de pui;*
7. *Piure de morcov cu gratar de pui/carne slabă de porc/vită;*
8. *Piure e cartofi cu piept de curcan;*
9. *Mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;*
10. *Ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc/vită;*
11. *Orez cu legume si pui la tava;*
12. *Sufleu de broccoli cu branza;*
13. *Cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;*
14. *Tocana de legume cu orez brun;*

15. Piure de cartofi cu sfeca si chiftelute de legume;
16. Omleta cu legume – ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. Sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. Dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. Ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. Macaroane cu branza;
21. Cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. Quinoa cu legume
23. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
25. Un fruct întreg.

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

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

Denumire produs	U.M.	Gramaj	Cantitate maxima estimata Pachete/meniu tip masa calda
<b>Pachet alimentar</b> compus din: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sandwich sunca pasare,cascaval si legume</li> <li>➤ sandwich cu piept de pui la gratar cu legume crude (salata varza, rosii si salata verde)</li> <li>➤ sandwich cu pulpa de pui, cascaval, salata, ardei /rosii)</li> <li>➤ sandwich cu muschi file, cascaval, salata, ardei/rosii</li> <li>➤ sandwich de carne slaba de porc si salata de cruditati</li> </ul> Pachetul alimentar se va completa obligatoriu cu un fruct intreg (mar, para, banana, portocala, piersica, mandarina/clementina etc) <i>Observatii:</i> Fructele trebuie sa fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori.	buc		<b>51.047 pachete alimentare/meniu masă caldă</b>
<b>Masă caldă</b> se va stabili:			
conform Anexei 2 din Hotararea de Guvern 24/2024	buc	400 g	
conform Anexei 2 din Hotararea de Guvern 24/2024	buc	400 g	
conform Anexei 2 din Hotararea de Guvern 24/2024	buc	400 g	
conform Anexei 2 din Hotararea de Guvern 24/2024	buc	400 g	
conform Anexei 2 din Hotararea de Guvern 24/2024	buc	400 g	
conform Anexei 2 din Hotararea de Guvern 24/2024	buc	400 g	
Meniul se va completa obligatoriu cu:			

Chifla	buc	80g	
Salata legume –rosii, castraveti, gogosar, varza, morcov	buc	50g	
Ustensile sigilate pentru servirea mesei, pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare	set		

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi gramajele indicate în Anexa 3 din Hotararea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, respectiv:

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

La prepararea **mesei calde** se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în cadrul acestui caiet de sarcini, respectiv:

Ingredient	Gramaj	Procent din greutatea totală a mesei calde
Carne	min 140 g	min 35%
Garnitura	max 260 g	max 65 %
<b>Gramaj total = 400 g</b>		

Pentru o greutate a ingredientelor mai mic decat nivelul minim indicat in tabel pentru masa calda, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

### 3. Particularitati meniu

Daca la nivelul unitatii de invatamant vor fi inregistrate cereri motivate ale parintilor/reprezentantilor legali/ocrotitorilor legali, formulate in baza prevederilor art. 1 alin(4) din Hotararea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare vor beneficia de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA, tinandu-se cont de documentele justificative ce insotesc cererile prezentate de părinți/reprezentantul legal/ocrotitor legal.

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

Documentele justificative care însoțesc cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din HG 24/2024, pot fi următoarele:

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

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

### 4. Calitatea produselor alimentare

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

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

### VIII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- cantitatea netă;
- data-limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare;
- o declarație nutrițională.

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

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

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

i) mențiunile privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției ”produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”.

### IX. DISTRIBUTIE SI TRANSPORT

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic, la sediul Liceului Tehnologic Draganesti Vlasca si a structurilor subordonate, pe baza comenzilor date de unitatea de invatamant.

**Distributia pachetelor alimentare se face de prestator pe baza comenzii primite in scris pana la ora 08.30 de la Liceul Tehnologic Draganesti Vlasca, o data pe zi, in urmatoarele locatii:**

Nr.	Scoala/Gradinita	Adresa	Nr. beneficiari	Interval livrare
-----	------------------	--------	-----------------	------------------

crt.			Aprilie- iunie 2024	Septembrie- decembrie 2024	suport alimentar
1.	<b>Gradinita cu program normal nr. 1 Draganesti Vlasca</b>	Str Carol I nr 1, com Draganesti Vlasca, jud Teleorman	79	81	<b>Zilnic între orele 9.30 - 10.00</b>
2.	<b>Gradinita cu program normal nr. 2 Comoara</b>	Str Regina Maria, nr 2, sat Comoara, com Draganesti Vlasca	13	10	<b>Zilnic între orele 9.30 - 10.00</b>
3.	<b>Scoala Gimnaziala Draganesti Vlasca</b>	Str Inv Ioan R Dascalescu , nr 3, Draganesti Vlasca	252	253	<b>Zilnic între orele 9.30 - 10.00</b>
4.	<b>Liceul Tehnologic Draganesti Vlasca</b>	Str Maresal Averescu nr 15, Draganesti Vlasca	107	129	<b>Zilnic între orele 9.30 - 10.00</b>

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator catre locatiile mentionate mai sus, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Meniul constand in masa calda trebuie ambalat in recipiente din plastic alimentar de unica folosinta, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe si pahare. In toate situatiile, recipientele folosite la livrarea mesei calde vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia. Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare, produsele trebuie insotite de ustensile sigilate, dupa caz, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina, care permit consumul in conditii optime de igiena.

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

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

**Livrarea pachetelor alimentare se va face in zilele de luni, miercuri si vineri iar masa caldă se va livra in zilele de marti si joi ale săptămânii.**

La livrare, pachetele alimentare/masă caldă vor fi insotite de:

- Certificat de calitate,
- Certificat de garantie,
- Documente care sa ateste originea produselor alimentare furnizate
- Declaratia de conformitate
- Avizul de insotire a marfii

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

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

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

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare la locul de livrare al beneficiarului cu personal propriu, avizat medical cu controlul medical periodic efectuat la zi si dotat cu echipament de protecție adecvat, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea pachetului alimentar și servirea mesei calde in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

## **X. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ**



- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwich-uri.
- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă și siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de unitatea de învățământ.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- Sandvișurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, contractantul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

#### **XI. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL**

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 24/2024, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Furnizorul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 72 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

#### **XII. EVIDENȚA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE**

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

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

#### **XIII. RECEPȚIA**

Recepția pachetelor alimentare aferente serviciilor de catering se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor.

**Zilnic, prestatorul are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a produselor alimentare respective. Unitatea de învățământ în care se desfășoară Programul național are obligația de a păstra probe din alimentele servite prescolarilor și elevilor timp de 48 de ore în frigiderul unității, conform normelor sanitare**

**impuse de legislatia in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.**

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

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

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

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

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

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

#### **XIV. FACTURAREA SERVICIILOR**

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

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

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

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

#### **Criteriul de atribuire**

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

<b>Denumire factor de evaluare</b>	<b>Descriere</b>	<b>Pondere</b>
<b>Pretul ofertei</b>	<b>Componenta financiara</b>	<b>40%</b> <b>Punctaj maxim factor: 40 puncte</b>
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: Pentru cel mai mic pret ofertat se acorda punctaj maxim, respectiv 40 puncte; Pentru celelalte preturi ofertate $P_n$ se calculeaza proportional astfel: $P_n = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ <b>NOTE:</b> 1.Pretul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 15 lei inclusiv TVA/pachet alimentar, respectiv 13,76 lei fara TVA/suport alimentar ce include pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz. 2.Pretul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 13 lei inclusiv TVA /pachet alimentar. Ofertele care au pretul mai mare de 15 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar sau sub 13 lei inclusiv TVA/ pachet alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse. 3.Pretul ofertat ramane ferm pe toata perioada derularii contractului.		
<b>Ponderea produselor de carne si cascaval pentru pachetul alimentar Pgp</b>	<b>Componenta tehnica</b>	<b>20%</b> <b>Punctaj maxim factor: 20 puncte</b>
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:		

a) Pentru cel mai mare nivel al greutateii produselor din carne si cașcaval pentru *pachetul alimentar*, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 20 puncte

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preț total/portie Pmp(n) se calculează astfel:

**$Pgp(n) = (GPn/GPmaxim) \times \text{punctaj maxim alocat}$** , unde:

GPn - greutatea produselor din carne si cașcaval "n" oferată din preț total/portie;

GPmaxim - greutatea produselor din carne si cașcaval "maxim" oferată din preț total/portie;

**NOTE:**

**1. Greutatea produselor carne si cașcaval oferate se va exprima in grame**

**2. Pentru pachetul alimentar, greutatea minima a produselor din carne si cașcaval /portie este de 40 grame.**

Pentru masa calda, greutatea minima a produselor din carne /portie este de 140 grame

**3. Pentru o greutate a produselor din carne si cașcaval/portie egala cu nivelul minim indicat la Nota 2 nu se acorda punctaj. Pentru o greutate a produselor din carne si cașcaval/portie mai mic decat nivelul minim indicat de 40 grame pentru pachetul alimentar si o greutate a produselor din carne /portie mai mic decat nivelul minim indicat de 140 grame pentru masa calda, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa. oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.**

<b>Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar Pmp</b>	<b>Componenta tehnica</b>	<b>20%</b> <b>Punctaj maxim factor: 40 puncte</b>
--	---------------------------	--

Algoritm de calcul:

*Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie Pmp(n) se calculeaza astfel:

**$Pmp(n) = (MPn/MPmaxim) \times \text{punctaj maxim alocat}$** , unde:

MPn – nivelul „n” al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar;

MPmaxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar;

**NOTE:**

**1.Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar este de 20%.** Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 20% nu se acorda punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de 20%, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

**2.Ponderea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar va fi exprimata in procent cu maxim doua zecimale.**

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale; in urma aplicarii criteriului de atribuire "*cel mai bun raport calitate –pret*".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: " **$Ptotal = Pn + Pgp + Pmp$** ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorul de evaluare financiar, in ordinea descrescatoare a ponderilor acestuia. In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite ofertantilor sa prezinte noi propuneri financiare si oferta declarata castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum si algoritmul de calcul au fost definiti clar in documentatia de atribuire a contractului de achizitie publica si au legatura concreta cu specificul contractului.

<b>Distanta de la punctul de preparare a hranei pina la locul de distributie a acesteia Pd</b>	<b>Componenta tehnica</b>	<b>20%</b> <b>Punctaj maxim factor: 20 puncte</b>
--	---------------------------	--

Prin distanta de la punctul de preparare a hranei pina la locul de distributie a acesteia respectiv localitatea Draganesti Vlasca, se intelege numarul de km necesar a fi parcursi zilnic de la punctul de preparare la punctul de livrare.Fiecare ofertant va prezenta un tabel cu distantele de la punctul de preparare la cel de livrare.

Algoritm de calcul

-a) pentru o distanta cuprinsa intre 0 si 15 km se acorda 20 de puncte

-b) pentru o distanta intre 16 si 30 km se acorda 10 puncte

-c) pentru o distanță de peste 30 km se acorda 5 puncte

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate -pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: "Ptotal = Pn +Pgp+ Pmp+Pd", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorul de evaluare financiar, in ordinea descrescatoare a ponderilor acestuia. In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite ofertantilor sa prezinte noi propuneri financiare si oferta declarata castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum si algoritmul de calcul au fost definiti clar in documentatia de atribuire a contractului de achizitie publica si au legatura concreta cu specificul contractului.

**Punctaj maxim total: Pn +Pgp+ Pmp+Pd = 100**

**Note:**

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

**Intocmit,**

**Consilier achizitii,**

