ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, judeţul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Nr. inreg. 1646 / 03.03.2026
Anexa la contractual de achizitie
Nr. /

Aprobat
Primar
Catalin Ionel APETREI

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului ce are in vedere

''Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering"

I. PREAMBUL:

Prezentul Caiet de Sarcini este parte integrantă a Documentației de atribuire pentru contractul de achiziție publică de ***"Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering" pentru anul 2026,***

și subliniază cerințele pe care operatorii economici interesați trebuie să le îndeplinească, îndatoririle autorității contractante, ale beneficiarului și de asemenea, cerințele minimale impuse pentru alimentele furnizate în cadrul contractului.

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 aflați în risc de abandon școlar, s-a hotărât ca tipul de suport alimentar să fie un pachet alimentar tip masa calda, în conformitate cu prevederile art. 3, alin. (1), lit.,,b" din H.G. nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026.

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

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/ acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile şi căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziţie publică, a contractelor sectoriale şi a contractelor de concesiune de lucrări şi concesiune de servicii, precum şi pentru organizarea şi funcţionarea Consiliului Naţional de Soluţionare a Contestaţiilor;
- Legea nr. 161/2003 privind unele măsuri pentru asigurarea transparenței în exercitarea demnităților publice, a funcțiilor publice și în mediul de afaceri, prevenirea și sancționarea corupției, cu modificările si completările ulterioare.
- Legea nr. 265/2006 privind aprobarea O.U.G. nr. 195/2005 privind protecția mediului;
- Legea nr. 319 din 14 iulie 2006 a securității si sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
- Standardele și STAS-urile naționale, reglementări tehnice și normative tehnice în domeniu;
- Hotărârea nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului Național ,,Masă sănătoasă" în anul 2026;
- OMEC nr. 7111/29.12.2025 si OMADR nr.422/30.12.2025 pentru modificarea anexei la ordinal 3352/70/2025;
- Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, cu actualizările și completările ulterioare;

- Ordinul nr.1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi, cu actualizările şi completările ulterioare;
- Hotararea nr.15 / 30.01.2026 a C.A. al Scolii Gimnaziale ION BORCEA;
- www.anap.gov.ro

Organizarea si desfasurarea prcedurii de achizitie se desfasoara conform procedurii proprii simplificate conform Dispozitiei Primarului nr. 30/2026

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din prezentul document şi nespecificat explicit în alt capitol din Caietul de Sarcini, trebuie interpretată ca fiind menţionată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menţionată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Scopul contractului este de a asigura în fiecare zi de curs pachete alimentare tip masa calda pentru elevii din cadrul Şcolii Gimnaziale ***„Ion Borcea"*** din ziua emiterii ordinului de începere şi până la finalul anului 2026.

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerinţele minime din specificaţiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind obligatorii. Serviciile adiacente trebuie să îndeplinească cerinţele din documentaţia de atribuire şi sunt necesare pentru asigurarea cerinţelor tehnice şi profesionale din contract. Cerinţele tehnice sunt obligatorii pentru toţi ofertanţii şi nu ii absolvă pe aceştia de responsabilitatea de a realiza şi alte sarcini pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering pentru şcoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în temeiul art. 137 alin. (1) din H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică/acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice. În acest sens,orice ofertă prezentată va asigura condiţiile minimale prin prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerinţelor minimale.

Oferta tehnică trebuie întocmită în aşa fel încât, în procesul de evaluare, informaţiile oferite să permită identificarea facilă cu prevederile cerinţelor impuse în Caietul de sarcini. Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice şi să permită îndeplinirea contractului de achiziţie, la parametrii calitativi şi cantitativi solicitaţi prin caietul de sarcini, în condiţiile legale reglementate de legislaţia în vigoare.

Preţul inclus în **propunerea financiară** va fi estimata în lei (fără T.V.A.), fără a depăşi valoarea estimată comunicată prin anunţul de participare. În cazul în care preţul fără TVA din cadrul propunerii financiare depăşeşte valoarea estimată, comunicat prin anunţui de participare, oferta va fi declarată inacceptabilă.

Pe perioada derulării contractului, entitatea contractantă îşi rezervă dreptul de a achiziţiona serviciile de catering şcolar în funcţie de necesităţi, pe baza prezenţei efective a elevilor la cursuri, pe baza notei de prezenta întocmită de către persoana desemnată ca şi coordonator de program al unităţii de învăţământ.

Oferta şi documentele care însoţesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioadă de valabilitate de 90 de zile.

Clasamentul ofertelor se stabilește având în vedere criteriul de atribuire stabilit ,,**Cel mai bun raport calitate-preț**" și al punctajului obținut în urma aplicării algoritmilor de calcul prevăzuti.

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu punctaje egale:

- ✓ Departajarea se va face exclusiv în funcție de punctaj si nu prin cuantificarea altor elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici;
- ✓ În vederea departajării ofertelor, autoritatea contractantă va solicita depunerea unor noi oferte financiare.

Prețul ofertei este ferm, iar oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit, trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii stabilite în cadrul Documentației de atribuire.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări referitoare la documentația de atribuire în termenul stabilit de către autoritatea contractantă.

Termenul limită până la care autoritatea contractantă va răspunde în mod clar și complet solicitărilor de clarificare/informațiilor suplimentare în legătură cu documentația de atribuire este **de 3 zile lucratoare până la data limită de depunere a ofertelor** (Conform prevederilor art. 161 alin. 2 din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare).

I. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

PRIMĂRIA COMUNEI RACOVA, Cod de identificare fiscală: **4455226**, Adresa: Str. **Avicola**, Nr. **5**, localitatea **Racova**, județul **Bacau**, cod poștal **627265**, România, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com, telefon:0234/269501, adresă web: https://primariaracova.ro.

II. ADRESA DE LIVRARE A PACHETELOR ALIMENTARE tip MASA CALDA:

ȘCOALA GIMNAZIALĂ „Ion Borcea" localitatea RACOVA, str. **Principala** nr. **11** si **ȘCOALA GIMNAZIALĂ „Ion Borcea" localitatea GURA VAII,** str.**Principala**, din comuna Racova, judetul Bacau.

III. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII:

Având în vedere faptul că Ministerul Educației a început demersurile pentru reconfigurarea cadrului legal în domeniul reducerii ratei de părăsire timpurie a școlii și a abandonului școlar, precum și situația identificată la nivelul sistemului de învățământ preuniversitar, conform căreia un număr mare de elevi sunt în situație de abandon școlar (situație generată de condițiile socioeconomice și geografice defavorabile, precum și de imposibilitatea materială a multor familii de a susține participarea copiilor la activitățile școlare) și luând în considerare faptul că prezența elevilor în unitățile de învățământ, dobândirea competențelor necesare și incluziunea celor din mediile defavorizate reprezintă o prioritate pentru Ministerul Educației și pentru instituțiile de învățământ din cadrul sistemului național de învățământ și întrucât abandonul școlar și părăsirea timpurie a școlii sunt determinate de probleme cronice de la nivelul sistemului național de învățământ, cumulate cu probleme economice și sociale, accentuate de pandemia de COVID-19; pentru a limita 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 și nu în ultimul rând ținând seama de faptul că accesul redus la educație accentuează inegalitatea de șanse între elevi, determinând pe termen lung creșterea ratei de părăsire timpurie a școlii și a abandonului școlar, Ministerul Educației a demarat programul pentru acordarea unui suport alimentar în fiecare zi de studiu pentru fiecare elev din unitățile școlare selectate.

a) *TIPUL ȘI OBIECTUL CONTRACTULUI:*

Contract de achiziție publică ***''Furnizare, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale "ION BORCEA" din Comuna Racova, jud. Bacau, sub forma de masa calda in regim de catering",*** în cadrul Programului național „Masă sănătoasă-2026" Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2).

Obiectul contractului îl constituie furnizarea unui suport alimentar tip Masa Calda în cadrul Programului național „Masă sănătoasă" pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Ion Borcea" la sediul central si secundar în fiecare zi de curs până la finalul anului 2026, valoarea maximă a suportului alimentar fiind limitată la maxim 16,5 lei/bucată (inclusiv TVA).

b) *DURATA CONTRACTULUI / PERIOADA DE PRESTARE A SERVICIILOR DE CATERING:*

Contractul se desfășoară pe perioada cuprinsă între termenul prevăzut în Ordinul de începere și până la finalul anului 2026.

Conducerea unității de învățământ a stabilit și înaintat programul zilnic de livrare pentru pachetele alimentare.

Conform Hotararii nr.15/30.01.2026, Consiliul de administratie al Scolii Gimnaziale Ion Borcea a stabilit:

1.Numarul de elevi beneficiari = 260;

2.Responsabilul desemnat al unitatii de invatamant va transmite zilnica catre furnizor numarul real al portiilor alimentare pana la ora 08.30. maxim;

3.Livrarea mesei calde in cele doua locatii se va face zilnic in intervalul orar 09.15-09.45.

Numărul de pachete alimentare care va fi livrat zilnic pentru intervalul orar, va fi comunicat în scris pentru ofertantul declarat câștigător în Ordinul de începere a prestării serviciilor.

Orice modificare a numărului de pachete alimentare, cauzată de absența unor elevi, se va comunica ofertantului câștigător în timp util, pentru a evita risipa alimentară.

c) *NUMĂRUL DE PACHETE ALIMENTARE CARE VOR FACE OBIECTUL CONTRACTULUI:*

Având în vedere datele furnizate de către conducerea unității de învățământ, care este beneficiară a programului național „Masă sănătoasă", referitoare la numărul de elevi, distribuția acestora pe etape ale învățământului și numărul de zile de curs pentru fiecare lună cuprinsă în perioada prevăzută **la pct. VI,** a rezultat un număr maxim de **30.420 portii masa calda.** Numărul final va fi obținut prin însumarea cantităților consumate din evidența unității de învățământ.

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, județul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Unitatea de invatamant cu personalitate juridica	Unitate de invatamant-structura	Prescolari	Elevi invatamant primar	Elevi invatamant gimnazial
Scoala Gimnaziala ION BORCEA-RACOVA		44	104	90
	Scoala Gimnaziala GURA VAII	22		
Total		**66**	**104**	**90**

Luna	Numărul de zile de cursuri	Numărul de elevi beneficiari	Nr. Pachete alimentare
APRILIE	15	260	3.900
MAI	20	260	5.200
IUNIE	13	260	3.380
SEPTEMBRIE	18	260	4.680
OCTOMBRIE	16	260	4.160
NOIEMBRIE	20	260	5.200
DECEMBRIE	15	260	3.900
TOTAL	117	260	**30.420**

d) *COMPOZIȚIA MESEI CALDE, CONDIȚII ȘI CERINȚE MINIMALE:*

Data limită de consum al produselor transportate de către furnizor de la unitatea de preparare către unitatea de învățământ școlar va fi de 24 de ore. Returul produselor,

dacă este cazul- datorat absențelor, se va face zilnic, după o procedură stabilită de către operatorul economic declarat câștigător și reprezentanții unității școlare care beneficiază de program.

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic tip masa calda+fruct este de 16,50 lei cu TVA inclus si cuprinde:

-pretul produselor (materia prima);
-costul cu preparea;
-cheltuielile de transport;
-cheltuielile de distributie.

Masa calda va contine un fel de mancare(exclus ciorbe) si un desert reprezentat printr-un fruct, respectiv:

- Un fel principal format din carne de pasare/porc/vita/peste, garnitura, salata si paine;
- Fruct intreg.

Gramajul orientativ va fi urmatorul:

- Carne: 80 – 120 grame;
- Garnitura: 150 – 200 grame;
- Salata: 50 – 80 grame;
- Paine :maxim 80 grame (chifla);
- Fruct intreg :100 – 150 grame.

Masa calda propusa de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de sanitate publica exemplificate in HG 1171/30.12.2025, Anexa nr.2:

- legume cu piept de pui/carne slaba de pore la gratar;
- mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de pore/vita;
- pilaf cu legume si ficatei de pui;
- piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de pore;
- piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
- mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slaba de pore;
- orez cu legume si pui/carne slaba de pore/vita la tava;
- sufleu de broccoli cu branza;
- cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
- tocana de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
- omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
- sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
- dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu branza;
- cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
- quinoa cu legume;
- un fruct intreg.

Obligatoriu, pachetele alimentare tip masa calda+fruct trebuie **să** respecte **următoarele** principii:

- Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantineior din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind

aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

- Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
- Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu,supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
- Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a ti servite ca omleta la cuptor.
- Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.
- Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.
- Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
- Unitatile de invatamant in care se desfasoara Programul au obligativitatea de a pastra, in conditii de temperatura corespunzatoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Pentru respectarea principiilor de **hrană sănătoasă**, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din **unități** autorizate/înregistrate sanitar-veterinar **și** vor fi depozitate în condiții de siguranță **alimentară**, stabilite de **către** autoritatea **contractantă** în conformitate cu prevederile sanitar- veterinare **și** pentru siguranța alimentelor.

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie **să** respecte prevederile Ordinului nr. 1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor **și** școlarilor **și** a principiilor care stau la baza unei alimentații **sănătoase** pentru copii **și** adolescenți, cu **actualizările și completările** ulterioare.

Componența pachetului alimentar tip- masa calda+ fruct, va fi **stabilită** pentru o **perioadă** de 10 zile de **către** reprezentantul operatorului economic declarat **câștigător** **și** persoana **desemnată** de **școală**. ***Variantele de meniu vor fl intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar.***

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar va **păstra** **și** va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale **și** tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea **școlară** în cadrul contractului, precum **și** documentele care **să** ateste calitatea **și** siguranța acestora, **după** caz. Școala are obligația de a **păstra** avizele de expediție aferente **fiecărei** distribuții.

Produsele alimentare trebuie **să** se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu **modificările și completările** ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie **să** se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European **și** al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei **organizări** comune a pieței produselor agricole **și** de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr.

1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Conisliului; SR 1.286/A1/1997- Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Produsele distribuite vor respecta cerințele 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.

Pentru grupele speciale de consumatori- copiii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar precris de medicul specialist, iar pentru copiii care din considerente religioase nu pot consuma unele tipuri de alimente din compozitia meniului de masa calda propuse de către conducerea unității școlare, ofertantul va prezenta și livra o variantă de pachet tip masa calda+ fruct care să poată fi consumat de către elevii în cauză, cu respectarea cerințelor de calitate și gramaj impuse anterior.

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 modalității de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

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 unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de la 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.

- **DISTRIBUȚIA, TRANSPORTUL, AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI MARCAREA PACHETULUI ALIMENTAR:**

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 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.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitatea școlară numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu instalații frigorifice corespunzătoare în funcție de pachetul alimentar transportat. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare împreună cu alte produse alimentare sau nealimenare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Masa calda trebuie să fie ambalata etanș in caserole de plastic compartimentate si infoliate/tiplate fiecare în parte, sa fie insotita de un set de tacamuri de unica folosinta ambalate impreuna cu un servetel, iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință din carton/hârtie. Ambalajele trebuie să fie alese astfel încât să asigure integritatea pachetului alimentar și să se asigure respectarea normelor de igienă sanitar-veterinare. Distribuirea se va realiza astfel încât să se respecte/păstreze temperatura optimă de consum a pachetului alimentar. Recipientele ulitizate pentru transportul pachetelor alimentare vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologicce în vigoare.

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

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.

Sumele ofertate trebuie să cuprindă și costurile aferente transportului, ambalării și livrării pachetelor alimentare.

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

a. denumirea produsului(de exemplu: pilaf cu legume si ficatei de pui);
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: orez x%; legume y%; ficat de pui z%.
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.

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, judeţul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

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

Declarație nutrițională	**100g**
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: pentru pachetele alimentare distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederior legale în vigoare.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 2209 din 13 iulie 2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, sau echivalent, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Personalul salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a mesei calde la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor alimentare tip masa calda+fruct la locul de livrare cu personalul propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.

Pentru livrarea/distribuirea pachetelor alimentare la locul de prestare a serviciilor de catering școlar, prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare transport/livrare următoarele documente:

a. **Aviz de expediție;**
b. **Declarație de conformitate.**

Toate preparatele vor fi însoțite de declarații de conformitate întocmite conform legislației în vigoare. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Răspunderea și riscurile pentru hrana expediată, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și răspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toată durata contractului. Pentru toate produsele ofertate trebuie prezentate certificate de calitate, după caz, licența de fabricare și buletine de analiză.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată/efectuată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiul București, conform competențelor legale.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute în legislația în vigoare.

■ RECEPȚIA ȘI DISTRIBUIREA PACHETELOR ALIMENTARE:

Recepția pachetelor alimentare tip masa calda+fruct aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor. Recepția pachetelor alimentare livrate se va realiza de către beneficiarul programului (unitatea de învățământ), în momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de expediție zilnic.

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă. Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către persoana/persoanele responsabile desemnate de unitatea de învățământ.

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

a. **Lista care cuprinde componența pachetului alimentar pentru fiecare zi de livrare (document întocmit de către prestator),**
b. **Avizele de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se va consemna zilnic varianta de pachet alimentar, numărul pachetelor livrate (documentul va fi semnat atât de beneficiar, cât și de prestator).**

Distribuirea pachetelor alimentare 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 curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și a celei referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acesteia de către persoana împuternicită din partea unității de învățământ.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice pentru care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii pachetelor alimentare necorespunzătoare, beneficiarul și/sau autoritatea contractantă neputând fi considerați responsabili pentru cheltuielile respective.

- **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări, care pot face alimentele improprii consumului uman și pot periclita sănătatea umană.

Produsele alimentare (componentele și pachetul alimentar final) trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate pentru consumatori. Pentru asigurarea calității 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 beneficiarului să fie servită la o temperatură optimă pentru consum.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea de învățământ va fi de maxim 24 de ore.

Pentru depozitarea în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar- unitate de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care să existe condiții adevate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate.

Conform art. 4 alin. (3) al Hotărârii Guvernului nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național ,,Masă sănătoasă" în anul 2026, ,,***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 transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor".**

Se vor distribui în cadrul programului doar produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1894/2006 și (CE) nr. 1925/2006 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/Cești 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulemenului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat în 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr 2073/2005 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. 1380/2013 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. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită- caşcaval.

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 se prevăd în anexa la contract, fiind specificată pentru fiecare elev în cauză.

La momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini, unitatea școlară nu a comunicat astfel de cazuri. La momentul emiterii ordinului de începere a contractului, coordonatorul local va notifica prestatorul cu privire la tipul de pachet alimentar și intervalul orar la care acesta trebuie furnizat.

În cazul în care pe parcursul derulării contractului apar cazuri suplimentare, coordonatorul local din cadrul unității de învățământ va înștiința prestatorul cu referire la necesitatea suplimentării numărului de pachete alimentare diferite, componența acestora, intervalul orar al zilei când acestea trebuie livrate, iar prestatorul are obligația de a opera modificările solicitate începând cu cel mult 24 de ore de la primirea solicitării.

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare, în Ordinul nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, cu actualizările și completările ulterioare.

La prepararea pachetelor, se vor respecta gramajele din rețetarele depuse în cadrul ofertei.

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Produsele care vor compune suportul alimentar vor proveni doar din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se vor distribui sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar- veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare conform prevederilor prezentului caiet de sarcini, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Acestora li se vor aplica toate prevederile din prezentul caiet de sarcini care se aplică pachetului alimentar referitoare la depozitare, transport, manipulare, personal angajat, etc. Nu se vor accepta produse din lista celor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor (Anexa 1).

Ofertantul are obligația de a preleva probe la sediu, care se vor păstra timp de 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate, etichetate corespunzător, și

vor fi depozitate în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru. Graficul de temperatură va fi actualizat de persoana responsabilă desemnată de către furnizor. Recoltarea se va face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate conform legii.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare ale componentelor pachetului alimentar. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu trasnmitere digestivală la copiii care au consumat pachetul alimentar livrat, probele vor putea fi prezentate ca și „contraproba" în cazul unor litigii.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Operatorii economici vor respecta reglementările privind condițiile de mediu, social și relațiile de muncă. Toți operatorii economici participanți la procedură vor completa „Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă". Informații detaliate privind reglementările referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii pot fi obținute de pe adresa www.mmuncii.ro.

■ **INFORMAȚII PRIVIND VALOAREA ESTIMATĂ, PREȚUL CONTRACTULUI, MODALITĂȚI DE PLATĂ ȘI CONDIȚII, TERMENE ȘI TERMENE DE PLATĂ:**

Conform Hotărârii nr. 1171/2025, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, preșcolarilor și elevilor li se acordă zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 14,86 lei fără T.V.A., care cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare al acestuia, după caz.

Conform corespondențelor dintre autoritatea contractantă și Școala Gimnazială Ion Borcea, s-a constatat că numărul de beneficiari din cadrul unității cu personalitate juridică și a structurilor arondate, în anul școlar 2025-2026 si 2026-2027, este de 260 preșcolari și elevi.

Având în vedere că luna estimată de începere a serviciilor este martie 2026, coroborat cu structura anului școlar 2025-2026, conform adresei Școlii Gimnaziale Ion Borcea și ținând cont de zilele declarate sărbători legale, rezultă faptul că numărul de zile pentru care se vor presta serviciile de furnizare a pachetelor alimentare tip masa calda+fruct va fi de **48** până la sfârșitul anului școlar 2025-2026.

Ținând cont de cele prezentate mai sus, rezultă:

48 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 260 beneficiari= 185.452,80 lei fără T.V.A. (lunile aprilie-mai-iunie);

Având în vedere Proiectul de Ordin al Ministrului Educației și Cercetării privind structura anului școlar 2026-2027 și ținând cont de zilele declarate sărbători legale, rezultă faptul că numărul de zile pentru care se vor presta serviciile de furnizare a pachetelor alimentare tip masa calda va fi de **69** până la sfârșitul anului 2026, iar numărul estimat de beneficiari, conform Hotărârii nr. 15 din 30 ianuarie 2026 privind repartizarea pe unităţi/subdiviziuni administrativ-teritoriale şi pe unităţi de învăţământ a sumei prevăzute în bugetul de stat pe anul 2026 pentru finanţarea Programului Naţional "Masă sănătoasă", este **260**.

Ținând cont de cele prezentate mai sus, rezultă:
69 zile x 14,86 lei fără T.V.A./pachet x 260 beneficiari= 266.588,40 lei fără T.V.A.

Din cele mai sus prezentate, rezultă faptul că valoarea estimată a contractului de achiziție publică este de: 185.452,80 + 266.588,40= **452.041,20 lei fără T.V.A.**

Număr total de porții în anul 2026: **30.420 bc**

■ **EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUIRE, CONSUMATE ȘI PLATA ACESTORA**

Școala Gimnazială Ion Borcea va ține evidența cantității de pachete alimentare furnizate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, numărul de pachete alimentare, numărul de zile de curs și evidența prezenței elevilor la cursuri.

Furnizorul/Prestatorul autorizat sanitar-veterinar și autorizat pentru siguranța alimentelor va păstra și va 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; iar unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectarea și interpretarea de date, vizite la unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul județean.

Monitorizarea acțiunii va fi realizată de către coordonatorul de program și persoanele desemnate de unitatea de învățământ, și are ca obiect următoarele acțiuni:

recepția produselor,

evidența zilnică a livrării suportului alimentar,

raportul lunar cu privire la derularea acțiunii,

eventualele probleme legate de restricția consumului de anumite alimente de către elevii cu probleme de sănătate (alergii, regim alimentar, intoleranțe) și/sau apartenența la un cult/religie sau alte situații (în toate aceste situații se va solicita părintelui/reprezentantului legal o declarație însoțită de un document doveditor, după caz- conform Anexei 1 Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic (cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere). În cadrul unităților de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri. Aceștia, împreună cu administratorul operatorul economic câștigător stabilesc ordinea și componența meniurilor în conformitate cu celelalte prevederi ale prezentului caiet de sarcini. Atât unitatea de învățământ, cât și operatorul economic nu au dreptul de a modifica unilateral meniul stabilit de comun acord.

Comanda se face zilnic de către persoana desemnată de coordonatorul local de program al unității de învățământ și orice ajustare a numărului de meniuri se va face tot de către acesta, în timp util, astfel încât să se evite risipa alimentară. **În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă cea din ziua anterioară**. În cazul constatării de abateri care pot conduce la consecințe pentru sănătatea elevilor, unitatea de învățământ are dreptul să oprească furnizarea pachetului alimentar, iar operatorul economic va fi obligat să înlocuiască pachetele alimentare cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale elevilor, se vor solicita pachete alimentare adecvate bolilor respective.

Distribuirea pachetului alimentar în unitățile de învățământ se va face de către persoanele desemnate de către conducătorul acesteia, cu respectarea excepțiilor enumerate anterior și a celorlalte amendamente care se deduc din prezentul caiet de sarcini.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, cum ar fi: recepția pachetelor alimentare (cu respectarea legislației în vigoare), evidența zilnică a livrărilor de pachete alimentare, întocmirea și completarea periodică a formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea Programului național ,,Masă sănătoasă", centralizându-se cantitățile de pachete alimentare consumate, per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă și de prezența acestora la cursuri. Acest raport se va corela cu situația existentă la operatorul economic. Toate părțile implicate în acest program vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distibuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății pachetelor alimentare. 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.

Persoana/persoanele responsabile, precum și programul de servire a pachetului alimentar vor fi comunicate în scris coordonatorului de program și operatorului economic. Unitatea de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă" va ține evidența cantităților de pachete alimentare, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea, numărul de pachete și numărul de zile de curs, precum și evidența prezenței elevilor.

Modalitate de plată: prin virament, în contul de trezorerie al furnizorului/prestatorului, care va fi indicat în contractul rezultat în urma atribuirii contractului de achiziție publică, pentru comenzile livrate de către prestator și recepționate de către unitatea de învățământ.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar, în baza documentelor care trebuie întocmite obligatoriu de către beneficiar și de către operatorul economic declarat câștigător. Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ și a facturii transmise în sistemul

electronic RO e-Factura.

Plata facturii se va face după întocmirea „Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" (conform prevederilor Hotărârii nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national ,,Masă sănătoasă semnat de către prestator, coordonatorul de program, conducătorul unității de învățământ și de către reprezentantul autorității contractante. Termenul de plată este de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și acceptată.

„Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare" se realizează de către beneficiar(Scoala) în baza centralizării avizelor de expediție. *Ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate și alte avize, etc.).*

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de livrare, orele de livrare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea uneia din cerințele de mai sus. În cazul în care nu există posibilitatea respectării temenului de 5 zile, părțile vor conveni asupra timpului de mobilizare acordat pentru ca fumizorul/prestatorul să poată implementa modificările solicitate.

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,01 % pe zi de întârziere din valoarea serviciilor care trebuiau prestate. În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termenul stabilit (maxim 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii fiscale), atunci prestatorul are dreptul de a solicita la plată penalilăți în cuantum de 0,01% pe zi pentru suma restantă.

În cazul în care cursurile sau anul școlar se suspendă, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresă a achizitorului, după ce conducătorul unității școlare a solicitat expres acest lucru.

La întocmirea ofertelor, potențialii ofertanți vor respecta cerințele întregii Documentații de atribuire: Caietul de sarcini, Formularul de contract, Formularele și modele de documente.

- **CRITERII DE ATRIBUIRE:**

- Criteriul de atribuire va fi: **„cel mai bun raport calitate-preț".**

- **Factorii de evaluare** folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

Punctajul total alocat este de 100 puncte.

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, județul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Denumire factor evaluare	Descriere	pondere
Prețul ofertei	Componenta financiară	30% / punctaj maxim=30
Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim Alocat-30 puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat		
Variante de meniu masa calda	Operatorul economic trebuie să prezinte minim 5 variante orientative de meniu	20% / punctaj maxim=20
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru 5 variante orientative de meniu se vor acorda 10 puncte; b) Pentru fiecare variantă orientativă de meniu prezentată în plus față de cele 5 variante, se vor acorda 2 puncte, până la numărul maxim de 20 puncte; c) Pentru un număr de meniuri orientative mai mare de 10, oferta nu va fi punctată suplimentar; d) Oferta care va prezenta mai puțin de 5 meniuri orientative va fi declarată neconformă;		
Pondere materie prima	Ponderea materiei prime din prețul total/porție trebuie să fie minim 40%	35% / punctaj maxim=35
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim de 35 puncte; b) Pentru celelalte nivele de pondere ofertate punctajul se calculează astfel: PMP(n)=[MP(n) /MP maxim] x 35, unde: PMP(n) -punctajul acordat nivelului n al procentului materiei prime din prețul total/ porție; MP (n) -nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție; MP(maxim)- nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție; c) Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic de 40% oferta va fi considerată necorespunzătoare și va fi declarată neconformă;		
Numarul personalului implicat direct in pregatirea mesei calde	Numărul de personal minim acceptat, exclusiv conducătorul auto este de 6 persoane	15% / punctaj maxim=15
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru un număr de persoane ≥ 6 si <8 se acorda 5 puncte b) Pentru un număr de persoane ≥ 8 se acordă 10 puncte c) Pentru un număr de personal < 6, oferta va fi declarată neconformă;		

Ex:

Pret/kg de piept de pui =Y -> pret/100g/50g=Y/10/20 -> x X grame din reteta = pret.1

Pret/kg de cartofi =Y ->pret/100g/50g=Y/10/20-> x X grame din reteta = pret.2

Pret/kg de rosii =Y- > pret/100g/50g=Y/10/20 x X grame din reteta = pret.3

(Y/10=pret/100g; Y/20=pret/50g)

Pret materie prima = pret1+pret2+pret3 – pentru aceeasi varianta de meniu.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per pachet alimentar, pentru achizitia materiei prime.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a) ***materie prima*** *(totalitatea costurilor cu materia prima)* = ***X lei;***

b) ***prepararea hranei*** *(totalitatea costurilor ce implica prepararea hranei)* = ***Y lei;***

c) ***distributie*** *(totalitatea costurilor cu transportul, personalul implicat,etc)* = ***Z lei.***

Clasamentul se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective.

- **CERINTE PRIVIND PERSONALUL**

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta o lista cu persoanele implicate in derularea contractului, din care cel putin doua sa fie **calificat bucatar si ceilalti lucratori comerciali intr-un numar total minim de 6 persoane (exclusiv soferi).**Pentru acestia se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

Operatorul economic va asigura personal suficient, calificat și autorizat, astfel încât procesul de producție, ambalare și distribuție să se desfășoare în condiții optime de siguranță alimentară și respectare a termenelor de livrare.

ROMÂNIA
COMUNA RACOVA
str. Avicola, nr. 5, com. Racova, județul Bacău, CUI 4455226,
Tel./Fax 0234/269501, e-mail: primaria_comunei_racova@yahoo.com
http://primariaracova.ro/

Argumentele care duc la necesitatea implicarii in pregatirea mesei calde a unui numar mai mare de personal sunt printre altele:

1.**Siguranta alimentara crescuta.**

-mai mult personal inseamna separarea fluxurilor, reducerea riscurilor de contaminare incrucisata;

2.**Respectarea gramajelor si calitatii portiilor.**

-la volume mari / unitati mici de timp un numar redus de angajati duce la variatii in gramaj, intarzieri, scaderea calitatii produsului finit;

3.**Respectarea termenelor de livrare.**

-mai mult personal permite pregatirea simultana a preparatelor; ambalare rapida, livrare in interval optim, mntinerea temperaturii > sau=cu 60 grade;

4.**Continuitate operationala.**

-mai mult personal asigura continuitate in cazul concediilor; imbolnavirilor si a fluctuatiei de personal.

■ **ÎN VEDEREA CALIFICĂRII, OFERTANȚII DEPUN OBLIGATORIU URMĂTOARELE:**

- Scrisoare de înaintare (ce va cuprinde **numărul** de telefon și adresa de mail a ofertantului)-**Formularu nr.13**
- Împuternicire (**dacă** este cazul) – **Formularul nr.2;**
- Dovada depunerii garantiei de participare in valoare de 4.520 lei in contul de Trezorerie: cont IBAN Nr. RO55TREZ0665006XXX000020;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile **prevăzute** la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice- **Formularul nr.10;**
- **Declarație** privind neîncadrarea în **situațiile prevăzute** la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice- **Formularul nr. 12;**
- Declarație privind neîncadrarea în **situațiile prevăzute** la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice- **Formularul nr.11;**
- Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 (evitarea conflictului de interese)- **Formularul nr.4;**
- Oferta **financiară** - Formular de **ofertă** (propunere **financiară**) și Anexa- **Formular nr.1;**
- Oferta **tehnică**;
- Acord cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal – **Formularul nr.9**;
- Declarație de acceptare a clauzelor contractuale obligatorii;
- Declarație privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de **muncă** pe **toată** durata de îndeplinire a contractului de furnizare- **Formularul nr. 8;**
- Acord de asociere (**dacă** este cazul)- **Formularul nr.7;**
- Declarație privind sananatea si securitatea in munca- **Formularul nr. 5;**
- Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie **lizibilă** cu

mențiunea ,, conform cu originalul";

- Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în copie lizibilă cu mențiunea ,, conform cu originalul";
- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente

lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea ,,conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;

- Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea
,,conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;

- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de A.N.S.V.S.A, în copie lizibilă cu mențiunea ,,conform cu originalul" din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering;
- Dovada (autorizație – A.N.S.V.S.A.) din care să reiasă că ofertantul deține mijloc/mijloace de transport echipat/echipate și dotat/dotate corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea ,, conform cu originalul";
- Contractul-cadru însușit prin semnarea și ștampilarea fiecărei pagini a acestuia de către ofertant.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, va fi oferta cu punctajul cel mai mare, în funcție de criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț"

ANEXA nr. 1: LISTA alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor:

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100 g 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, margarina - 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 pevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

* Fac excepție fructele și legumele proaspete.
** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată,pentru a crea copiilor depinderea de a o bea.
*** Se exceptează bananele și citricele.
**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

Compartiment juridic: **Nicoleta Mihaela HEREA**.....

Compartiment financiar contabil: Nicoleta TORONILA.....

Compartiment Achizitii publice: Constantin SARBAN.....