

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului “Serviciul de furnizare zilnică a unui suport alimentar constând în masă caldă, în regim catering, acordat preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani” în cadrul Programul național „Masă sănătoasă”, pentru anul 2025

Introducere

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru furnizarea zilnică a unui suport alimentar constând într-o masă caldă și un fruct pentru preșcolarii și elevii Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani, inclusiv pentru elevi ai Școlii Gimnaziale nr. 2, prin Programul național „Masă sănătoasă”, reglementat prin HG 23/2025.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține condiții minime care trebuie respectate astfel încât posibili ofertanți să elaboreze propunerea tehnică și financiară corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Nerespectarea de către ofertanți a prevederilor prezentului Caiet de sarcini conduce la considerarea ofertei ca neconformă.

Furnizarea suportului alimentar de tip masă caldă în regim de catering și un fruct se face în conformitate cu:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 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, cu modificările și completările ulterioare
- Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinului Ministerului Sănătății Publice nr. 541/2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordin 1456/2020 pentru aprobarea normelor de igienă în unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor
- Ordin 1456/2020 pentru aprobarea normelor de igienă în unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor
- HG 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 pentru finanțarea Programul național „Masă sănătoasă”, (PNMS) pentru anul 2025
- Codul Muncii
- Legea nr. 319/2006, legea securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare

- Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 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 (cașcaval), cu modificările și completările ulterioare
- 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
- Adresa nr. 2811/25.02.2025 transmisă de Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida”, cu privire la faptul că unitatea de învățământ este inclusă ca beneficiar al Programului aprobat prin Ordinul nr. 3840/23.02.2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național ”Masă sănătoasă” în anul 2024, iar prin Hotărârea Guvernului nr. 80/2025 au fost repartizate pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ suma prevăzută în Legea bugetului de stat pe anul 2025, pentru finanțarea Programului național ”Masă sănătoasă”. Liceul Tehnologic ”Dimitrie Leonida” Petroșani este inclus în acest program cu un număr de beneficiari estimat pentru anul 2025 la 380, preșcolari și elevi.
- Hotărârea Consiliului de administrație nr. 22 din 5.02.2025 a Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida”
- Hotărârea Consiliului Local al Municipiului Petroșani nr. 52/2025 pentru aprobarea tipului de suport alimentar constând în masă caldă, în regim catering, acordat preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic “Dimitrie Leonida” Petroșani, în cadrul Programului național “Masă sănătoasă”

Denumirea achiziției “Serviciul de furnizare zilnică a unui suport alimentar constând într-o masă caldă și un fruct, în regim de catering, pentru preșcolarii și elevii Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” Petroșani

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Organizatorul procedurii de achiziție: Unitatea Administrativ Teritorială - Municipiul Petroșani. Informații generale privind autoritatea contractantă: Municipiul Petroșani, cu sediul în Petroșani, strada 1 Decembrie 1918, nr.93, cod poștal 332019, Tel./fax: +40 254541221/ +40 254545903, email: primarie@primariapetrosani.ro , management.proiecte@primariapetrosani.ro

Beneficiarul achiziției: LICEUL TEHNOLOGIC „DIMITRIE LEONIDA” PETROȘANI

Prezentul caiet de sarcini stabilește:

I. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui număr de 377 porții masă caldă și un fruct pentru preșcolarii și școlarii Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida” din Petroșani, în perioada desfășurării activității didactice, respectiv 01 aprilie 2025 până la data de 27.06.2025, an școlar 2024-2025, precum și pentru perioada desfășurării activității didactice din 8 septembrie -19 decembrie, din anul școlar 2025-2026.

Porțiile din masa caldă vor fi diferențiate în funcție de vârsta beneficiarilor preșcolari și elevi, conform, Ordinului Ministerului Sănătății Publice nr. 541/2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, astfel:

- 39 de porții la Grădinița Școlii Gimnaziale nr. 2, grupa de vârstă 3-6 ani, cu un necesar mediu/porție de 1469 calorii;
- 69 de porții la Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 7-10 ani, cu un necesar mediu/porție de 1786 calorii;
- 56 de porții la Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 11-14 ani, cu un necesar mediu/porție de 2543 calorii.
- 213 de porții la Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida”, grupa de vârstă 15-19 ani, necesar mediu/porție de 2531 calorii

Serviciile vor fi prestate în perioada desfășurării activității didactice, de la data primirii ordinului de livrare și până la sfârșitul anului 2025, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”.

II. Durata contractului

Durata contractului de achiziție publică este de la semnarea acestuia de ambele părți, până la 19 decembrie 2025. Prestarea serviciilor se face în perioada desfășurării activității didactice, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de week-end și a sărbătorilor legale.

III. Specificații tehnice

Tipul de suport alimentar precum și modalitatea de distribuire a acestuia preșcolarilor și elevilor, au fost stabilite la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea Consiliului de administrație, fiind propuse ordonatorului principal de credite al Municipiului Petroșani, în vederea supunerii aprobării Consiliului Local.

Supportul alimentar ce constă într-o masă caldă pe zi și un fruct, în limita unei valori zilnice de 13,76 lei fără TVA/beneficiar, respectiv 15,00 lei cu TVA, care cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport și de distribuție. Se propune ca masa caldă să cuprindă felul 2 (care va include și o salată, unde este cazul) și un fruct întreg. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, Supportul alimentar/ masa caldă trebuie însoțit obligatoriu de ustensile (tacâmuri din lemn, de unică folosință) sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă deoarece unitățile de învățământ în care se livrează hrana, nu dețin cantină.

Fruitele vor fi spălate în prealabil (după caz) și ambalate individual în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie. În fiecare zi va fi un fruct. Fruitele trebuie să fie sănătoase, fără leziuni, urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Supportul alimentar constând în masa caldă în regim catering, propus de autoritatea contractantă Municipiul Petroșani, are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în Hotărârea de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”, și sunt redate mai jos:

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

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

Masa caldă trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului Ministerului Sănătății Publice nr. 541/2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Produsele provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie 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, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Masa caldă va fi diferențiată în funcție de grupa de vârstă: preșcolari, ciclul primar, ciclul gimnazial și liceu, conform anexei 2 a H.G. nr. 23/2025.

Grupa de vârstă	Nr. Porții	Necesarul de calorii/porție
Învățământ preșcolar 3-6 ani	39	1469
Învățământ primar 7-10 ani	69	1786
Învățământ gimnazial 11-14 ani	56	2543
Învățământ liceal și profesional 15-19 ani	213	2531

Variantele de meniu propuse și avizate de medic, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică se regăsesc în Anexa 1 la prezentul Caiet de sarcini.

Operatorul economic va asigura cel puțin 10 variante de meniuri/categorie de vârstă, care se vor repeta la 2 (două) săptămâni. În cadrul propunerii tehnice acesta va prezenta tipurile de meniuri pe care le va livra în fiecare zi precum și tipul de fruct.

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 prevederilor legale în vigoare.

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.

Masa caldă va fi servită în clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul ministrului sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

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 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, servicii de evidență zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport cu privire la derularea programului, conform H.G. nr. 23/2025.

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

Responsabilul desemnat la nivel de școală va comunica zilnic contractantului, cel târziu la ora 8:30, prezența elevilor/copiilor la cursuri. Canalul de comunicare se va stabili de comun acord cu contractantul.

Livrarea mesei calde în regim de catering se va efectua zilnic, de la data ordinului de începere, la ora 11,30, deoarece în cadrul Grădiniței Școlii Gimnaziale nr.2 , a Școlii Gimnaziale nr. 2 și a Liceului Tehnologic „Dimitrie Leonida,” nu există spațiu de stocare/depozitare.

Adrese de livrare:

- GRĂDINIȚĂ, PETROȘANI, str. Gheorghe Barițiu, nr. 9, cod 332050, jud. Hunedoara: 39 de porții
- ȘCOALA GIMNAZIALĂ Nr. 2, PETROȘANI, str. Gheorghe Barițiu, nr. 9, cod 332050, jud. Hunedoara: 125 de porții
- LICEUL TEHNOLOGIC “DIMITRIE LEONIDA” PETROȘANI, str.22 Decembrie, nr. 6, cod 332020, jud. Hunedoara: 213 de porții

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

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, care va modifica orarul și durata pauzelor pentru servirea mesei astfel:

- a) Grădinița Școlii Gimnaziale nr.2 Petroșani intervalul orar de servire a mesei este 11:50-12:10
- b) la sediul Școlii Gimnaziale nr. 2 intervalul orar de servire a mesei este 11:50-12:10
- c) la Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida” intervalul orar de servire a mesei este 11:50 – 12:10

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul elevilor prezenți în fiecare unitate școlară. Suportul alimentar va fi însoțit de tacâmuri de unică folosință ambalate individual.

În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al preșcolariilor/elevilor, Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida” va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului. Autoritatea contractantă va achita prețul pachetelor alimentare efectiv livrate.

Numărul de elevi care urmează să beneficieze de prevederile H.G. nr.80/24.02.2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2025, pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă” este de 377 beneficiari.

Dacă la nivelul unității de învățământ, respectiv al Liceului Tehnologic Dimitrie Leonida și structurilor arondate acesteia, vor fi înregistrate cereri formulate Conform Anexei nr. 1 la Hotărârea de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”, preșcolarii și elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice stabilită pentru o masă caldă/elev.

Astfel, pentru grupele speciale de consumatori – preșcolari și elevi 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 vor prevedea într-o anexă la contractul de servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare elev/preșcolar în parte, după caz.

În cazul în care pe durata desfășurării contractului, apar astfel de situații de regim alimentar special, beneficiarul va notifica prestatorul în cel mult 24 de ore de la luarea la cunoștință a situației, prestatorul fiind obligat să modifice în mod corespunzător conținutul suportului alimentar pentru preșcolarii și/sau elevii în cauză, începând cu următoarea zi de la comunicarea notificării.

Beneficiarii sunt următorii:

- Grădinița Școlii Gimnaziale nr. 2, grupa de vârstă 3-6 ani, 39 de porții
- Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 7-10 ani, 69 de porții
- Școala Gimnazială nr. 2, grupa de vârstă 11-14 ani, 56 de porții
- Liceul Tehnologic „Dimitrie Leonida” grupa de vârstă 15-19 ani, 213 de porții

Cantitățile totale contractante: masă caldă în regim de catering - maxim de 377 /zi de curs (maxim 123 zile). Cantități maxime: 377 unități/zi, maxim 46.371 unități/total contract

Nr.crt.	Luna	Nr. zile școală	Nr. beneficiari	Nr. pachete alimentare	Preț unitar/pachet fără TVA	Total preț lei fără TVA
1.	aprilie	16	Max 377	6032	13,76	83000,32
2.	mai	20	Max 377	7540	13,76	103750,40
3.	iunie	18	Max 377	6786	13,76	93375,36
4.	septembrie	17	Max 377	6409	13,76	88187,84
5.	octombrie	18	Max 377	6786	13,76	93375,36
6.	noiembrie	20	Max 377	7540	13,76	103750,40
7.	decembrie	14	Max 377	5278	13,76	72625,28
Total		123	Max 377	46371	13,76	638,064,96

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor beneficiari, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

IV. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să 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 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 (cașcaval).

Produsele trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008

pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Prestatorul va respecta următoarele principii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și de gust în cazul mâncărilor calde; de asemenea,
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Sarea utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
- Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere;
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Reprezentantul operatorului economic declarat câștigător va stabili împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare și o va trimite spre aprobare beneficiarului, respectiv unității de învățământ, în săptămâna anterioară, **dar nu mai târziu de ziua de joi**. Operatorului economic nu va modifica structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul beneficiarului. Suportul alimentar va fi ambalat individual în caserole de unică folosință.

În Anexa 1 la caietul de sarcini se regăsesc informații despre grupele de consumatori cu nevoi speciale din cadrul unității de învățământ. În funcție de situațiile apărute pe parcursul derulării contractului pot interveni modificări ale regimului alimentar stabilit.

V. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

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

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică kj/kcal	
Grăsimi g, din care	

Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, 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 cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT" (n.n. masa caldă în regim catering); De asemenea, meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. 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.

9. 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.

Având în vedere obligația unității de învățământ în care se desfășoară PNMS de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare, se impune ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar, pe care școala să îl pună la dispoziția organelor de control, dacă este cazul.

VI. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor coordonatorul de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, **în termen de 1 oră 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.

Metode de testare și control. Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

VII. Condiții pentru transport și distribuție

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

Suportul alimentar/ Hrana caldă trebuie ambalat individual și etanș, în recipiente din plastic alimentar, de unică folosință, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe și pahare.

În toate situațiile, recipientele utilizate la livrarea mesei calde vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acesteia.

Se va realiza numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă conform prevederilor Ordinului nr. 2.209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform prevederilor 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.

Personalul prestatorului de servicii de catering (care își va adjuca prezenta procedură de atribuire), care va distribui suportul alimentar/pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolarii și elevii unităților de învățământ, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ și a structurilor arondate acesteia, se va realiza numai de către persoanele desemnate de conducerea Liceului tehnologic Dimitrie Leonida, 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 cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

VIII. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea școlară beneficiară va ține evidența cantității consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea, numărul de pachete și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Unitatea școlară beneficiară va răspunde, în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Furnizorul mesei calde va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora. Școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, unitatea școlară beneficiară 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 contractant. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Cantitățile totale contractate:

- Masa caldă, tip catering– maxim 377 de elevi/zi/ număr estimativ de 123 zile de curs
- Cantități maxime: 377 unități pe zi, maxim 46.371 unități/total contract

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică, iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade, Unitatea școlară are obligația de a notifica contractantul cu minimum 24 ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții, pe ziua/ perioada respectivă. Exemple de cazuri în care poate opera notificarea contractantului, conform celor indicate mai sus:

-suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;
-întreruperea/suspendarea cursurilor pentru activități de dezinfecție a sălilor de clasă;
-greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o listă exhaustivă de motive pentru care Autoritatea contractantă are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor oferite.

Unitatea școlară beneficiară are dreptul de a modifica cantitățile de pachete alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți.

IX. Facturarea serviciilor prestate

Facturarea produselor și a serviciilor contractate se va face lunar pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitatea de învățământ.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, în termen 30 de zile de la înregistrarea documentului fiscal la Autoritatea contractantă, în urma recepției serviciilor prin confirmarea fermă a persoanei desemnate de către directorul unității școlare beneficiare.

X. Prețul pe unitate de produs și al contractului

Limita valorică zilnică pentru pachetul alimentar pentru un elev/preșcolar este de 13,76 lei fără TVA/unitate/zi, respectiv 15 lei/elev cu TVA/unitate/zi.

Acesta cuprinde: prețul produsului, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiari.

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție este 638.064,96 lei fără TVA și a fost calculată astfel:

-123 de zile de curs x 13,76 lei fără TVA/pachet x 377 de preșcolari și elevi =638.064,96 lei fără TVA

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia și este cel prezentat în propunerea financiară, exprimat în LEI.

Prețul ofertei fără TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală (lei/zi/beneficiar).

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

XI. Criteriul de atribuire

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 13,76 lei fără TVA pentru un elev (13,76 lei fără TVA + 1,24 lei TVA =15,00 lei inclusiv TVA), și care cuprinde: prețul produselor (inclusiv prepararea mesei calde), cheltuielile privind depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final, respectiv: Liceul Tehnologic Dimitrie Leonida (unitatea de învățământ) și structurile arondate acesteia.

În conformitate cu prevederile art. 111 alin (6) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, pentru atribuirea contractului de prestări servicii, se aplică **criteriul de atribuire - „cel mai bun raport calitate-preț”**.

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

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Cel mai bun raport calitate-preț

1.Componenta financiară - prețul ofertei 40% (40 puncte)

2.Componenta tehnică - Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar: 60% (60 puncte)

1. Componenta financiară

40% (40 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

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

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție

Componenta tehnică

60% (60 puncte)

Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$

unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

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

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

Factorul de evaluare, Procentul ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț”.

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

Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a prețului oferat, iar oferta câștigătoare va fi declarată cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reoferțarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

XII. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:
 - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului pachetelor alimentare;
 - b) dovada autorizării/înregistrării sanitar - veterinar a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
 - c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate pachetele alimentare, dacă este cazul;
 - d) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitatea școlară;
 - e) dovada deținerii unui certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent pentru persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția hrăni, conform Ordinului nr. 2.209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.
2. Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini vor fi considerate neconforme.
3. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă. În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație pe propria răspundere prin care declară că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51, alin. 2 din Legea nr.98/2016.
Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

4. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.
5. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii; a) materie primă; b) prepararea hranei; c) distribuție.

XIII. Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.
2. Se va completa - Formularul de ofertă care va fi însoțit de Centralizatorul de preturi, unde se va detalia prețul per porție.
3. Prețul total oferit va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv prepararea și livrarea la locațiile beneficiarului.
4. Oferta are un caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 de zile. Nu se accepta oferte alternative.
5. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.
6. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.
7. Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.
8. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile.

XIV. Modul de prezentare a ofertei

Oferta va fi transmisă în plic închis la Registratura municipiului Petroșani cu sediul în str. 1 Decembrie 1918, nr. 93, jud. Hunedoara, camera nr. 5, până la data și ora comunicate prin anunțul de participare publicat pe site-ul propriu.

Oferta va cuprinde: Formularul de ofertă și Anexa la Formularul de ofertă (centralizator și defalcare costurilor, per porție, pe următoarele categorii: materie primă, prepararea hranei, distribuție).

Ocupantul primului loc va prezenta, la solicitarea AC, cel târziu la data semnării contractului următoarele:

- Formularul Consimțământ pentru prelucrarea datelor cu caracter personal,
- Formularul Declarație privind neîncadrarea în prevederile referitoare la conflictul de interese,
- Formularul Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167.

Șef Serviciu MPFIAPTI
Georgeta-Carmen TERTECI POPESCU

Șef Serviciu RPCRE
Corina-Gabriela KECS

Consilier Achiziții Publice
Anca-Maria TUHUȚ