ROMÂNIA
JUDEȚUL GORJ
CONSILIUL LOCAL LOGREȘTI

Compartiment achiziții publice
NR.8081 // 27.10.2026

Aprob.
Primar
TANA ADELA – ELENA

ANUNȚ

În atenția tuturor operatorilor economici interesați

Denumire achizitie: ,,,,Servicii de catering pentru Școala Gimnazială TG – LOGREȘTI din comuna Logrești, sat Tg Logrești , conform HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026" , în perioada de școlarizare 05 noiembrie 2026 - 22 decembrie 2026

COMUNA LOGREȘTI , în calitate de Beneficiar al Programului național „Masă sănătoasă, solicită ofertanților interesați care au ca obiect de activitate servicii de catering să depună oferte conform specificațiilor tehnice din caietul de sarcini anexat, pana în data de **04.11.2026 , orele 15.00** .
Tip achiziție: SERVICII
Cod CPV: 55524000-9-Servicii de catering pentru școli
Descrierea achiziției: „Servicii de catering pentru Școala Gimnazială TG – LOGREȘTI din comuna Logrești, sat Tg Logrești în cadrul Programului național „Masă sănătoasă", conform HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă"
– valoare maximă 16,50 lei/beneficiar TVA inclus.
Valoare estimată per unitate (masă caldă în regim de catering) fără TVA: 14,86 lei fără TVA.
Valoarea estimată fără TVA totală: 69.901,44 lei fără TVA
Locul de executare: Școala Gimnazială TG LOGREȘTI.
Modalitatea de transmitere a ofertei: la sediul Comunei Logrești, județul Gorj, prin poștă – curier sau personal și ulterior, ofertantul care va fi câștigător va publica oferta respectivă și în catalogul electronic SICAP.
Criterii de calificare și selecție:
Documente solicitate:
În vederea participării la procedura proprie de atribuire a contractului de servicii de catering, fiecare ofertant va depune o singură ofertă care sa conțină:
A. - *Formularele standard:*

Formular A	**Scrisoare de înaintare**
Formular B	**Cerere de participare la procedură**
Formular C	**Împuternicire**
Formularul nr. 1	Formular de oferta
Formularul nr. 2	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiileprevăzute la art. 59 - 60 din Legea 98/2016
Formularul nr. 3	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016
Formularul nr. 4	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016
Formularul nr. 5	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016
Formularul nr. 6	DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA LEGISLAȚIEI PRIVIND CONDIȚIILE DE MEDIU, SOCIAL ȘI CU PRIVIRE

	LA RELAȚIILE DE MUNCĂ PE TOATĂ DURATA DE ÎNDEPLINIRE A CONTRACTULUI DE SERVICII
Formularul nr. 7	FIȘĂ DE INFORMAȚII GENERALE
Formularul nr. 8	DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI
Formularul nr. 9	DECLARAȚIE PRIVIND UTILAJELE, INSTALAȚIILE, ECHIPAMENTELE TEHNICE DE CARE DISPUNE OPERATORUL ECONOMIC PENTRU ÎNDEPLINIREA CORESPUNZĂTOARE A CONTRACTULUI DE SERVICII
Formularul nr. 10	DECLARAȚIE PRIVIND EFECTIVUL MEDIU ANUAL AL PERSONALULUI ANGAJAT ȘI AL CADRELOR DE CONDUCERE
Formularul nr. 11	PROPUNERE TEHNICĂ

B.-*Certificat unic de inregistrare, in copie conform cu originalul.*

C.-*Act constitutiv sau Statut in copie, din care sa reiasa ca are ca obiect de activitate, o incadrare corespunzatoare obiectului contractului pentru care depune oferta.*

D.-*Certificat constatator emis de ONRC, din care sa rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie sa aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*
„Informatiile cuprinse in certificatul constatator trebuie sa fie reale/actuale la data limita de depunere a ofertelor".
De asemenea, in Certificatul Constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe langa Tribunalul Teritorial, trebuie sa se regaseasca si urmatoarele informatii: datele de identificare ale operatorului economic, actionarii / asociatii, organele de conducere, administratorii, membrii Consiliului de Administratie, membrii Consiliului de Supraveghere, cotele de participare. Documentul se va atasa in oricare din formele: original sau copie lizibila semnata si stampilata cu mentiunea " conform cu originalul."

E.-*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. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.*

F.-*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. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.*

G.-*Autorizatie de functionare sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul".*

H.-*Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul"*

I.-*Dovada dotarii cu un mijloc de transport produse de catering autorizat.*

J.-*Draft-ul contractului de servicii insusit de ofertant sub semnătură, cu mențiunea sunt de acord cu prevederile, termenele și condițiile contractuale.*

PROPUNEREA TEHNICĂva conține descrierea modului de realizare a serviciilor de catering în conformitate cu caietul de sarcini, prezentarea listei cu personalul care deservește serviciul de catering, precum și modelul de contract însușit.
Prin propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.
În acest sens ofertantul va prezenta Formularul de propunere tehnică din secțiunea formulare (Formularul nr. 11- completat corespunzător, conform instrucțiunilor din caietul de sarcini, ce va include/ va fi însoțit de:
a) fișa tehnică (model) a unui meniu zilnic;
b) graficul de prestare a serviciilor, întocmit pentru o săptămână;
c) lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor împreună cu dovada absolvirii cursurilor de igienă;
d) lista cu ambalajele și mijloacele de transport, împreună cu autorizația sanitar veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transportprecum și alte autorizații și avize impuse de legislația în vigoare privind desfășurarea activității referitoare la serviciile prestate împreună cu Formularul nr. 9- secțiunea Formulare;
e) Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului, conform Formularului nr. 6 - secțiunea Formulare.
Totodată, având în vedere prevederile art. 51 din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, operatorii economici trebuie să indice faptul că la data depunerii ofertei au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratate, convenții și acorduri internaționale în aceste domenii.
Nota: Ofertantul va prezenta Declarația privind respectarea reglementarilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă.
Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor vârstnice la adresa www.mmuncii.ro și de la Inspecția Muncii la adresa www.inspectiamuncii.ro
Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național referitoare la condițiile de mediu se pot obține de la Ministerul Mediului, Apelor și Pădurilor sau de pe site-ul www.mmediu.roInformații privind impozitarea se pot obține de la Agenția Națională de Administrarea Fiscală la adresa www.mfinante.ro

PROPUNEREA FINANCIARĂ va fi exprimată în lei și va conține valoarea totală a serviciului de catering pentru totalul de porții solicitate conform caietului de sarcini . Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta. Prețul contractului este ferm în lei și nu se ajustează, ceea ce înseamnă că plățile pe tot parcursul derulării contractului se vor face în lei în cadrul valorii ofertate de asemenea în lei, fără actualizare.
Ofertanții vor introduce în ofertă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
a)valoare materii prime;
b)prepararea hranei;
c)servicii de transport , incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar , conform legislației naționale privind regimul deșeurilor .

Oferta financiară va cuprinde:
Formularul de ofertă(Formularul nr. 1 - secțiunea Formulare):Formularul de ofertă completat corespunzător, va fi însoțit de:
a) fișa de informații generale (Formularul nr. 7 - secțiunea Formulare);
b) declarația privind efectivul mediu anual al personalului angajat și al cadrelor de conducere al ofertantului (Formularul nr. 10 - secțiunea Formulare).
Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică. Oferta va include datele de contact și contul de trezorerie al ofertantului.
Aceasta se va întocmi și prezenta conform formularului de ofertă din secțiunea Formulare (Formularul nr. 1), cu explicitarea TVA în mod distinct. Oferta va cuprinde prețul unitar al porției/meniului, așa cum acesta este descris în cadrul propunerii tehnice și a caietului de sarcini.
Valoarea contractului nu va depăși suma de **69.901,44 fără TVA**.
Prețul contractului rămâne ferm pe toata perioada derulării acestuia și nu se revizuiește.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse, în raport de data semnării contractului de servicii și de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).
Nu se acceptă propuneri alternative.

Criteriul de atribuire: este **„cel mai bun raport calitate preț"**, având la bază clasamentul întocmit pentru toate ofertele declarate admisibile și conforme.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor introduce în ofertă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

În funcție de valoarea aferentă materiei prime se va face și departajarea ofertelor, aceasta constituind condiția calitativă în cadrul criteriului de atribuire.

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, sub acest prag oferta fiind respinsă.

Departajarea ofertelor se va face în funcție de acest criteriu (adică raportul dintre valoarea alocată materiei prime și valoarea totală a prețului per porție (ofertat), în lei fără TVA, procentul mai mare având întâietate față de cel mai mic.

După stabilirea ofertantului câștigător, acesta va publica în catalogul electronic SICAP – oferta de preț (VALOARE TOTALĂ)
Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile
Termenul limită de depunere a ofertei: 04.11.2026 , orele 15.00 .
Modalitatea de finalizare a achiziției: încheiere contract de prestări servicii
Modalitatea de selectare: Ofertantul care a primit o notificare în sensul că oferta despusă de el este câștigătoare, are obligația de a ridica în catalogul electronic SICAP în termen de cel mult 1 zi calendaristică oferta **pentru VALOAREA TOTALĂ** a serviciilor . Dacă documentele transmise și propunerea tehnico-financiară sunt conforme, după deliberare, autoritatea contractantă va finaliza achiziția în SICAP.

- Netransmiterea de către operatorul economic a răspunsului/documentelor în termenul solicitat, echivalează cu neacceptarea condițiilor impuse. În acest caz se va transmite notificare, operatorului economic clasat pe locul al II-lea conform descrierii de mai sus.
- În cazul în care oferta va fi neconformă, se va selecta oferta care ocupă locul următor în clasament, pentru verificarea conformității.
- Operatorii economici au obligatia de a depune oferta la adresa, data si ora limită pentru depunere fiind stabilite în anunțul de participare.
- Oferta transmisă sau depusă la o altă adresă/e-mail decât cea stabilită sau după expirarea datei limită pentru depunere se returnează nedeschisă.

Eventuale **solicitări de clarificări** din partea operatorilor economici, vor fi făcute în timp util astfel încât, răspunsul autorității contractante la aceste solicitări să poata fi transmis operatorilor economici cu cel puțin 24 de ore înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Legislație aplicabilă: Procedura proprie privind atribuirea contractelor de achiziție publică/cadru care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 la Legea achizițiilor publice 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Modificarea, retragerea și valabilitatea ofertei
Orice ofertant are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertei.
Ofertantul nu are dreptul de a-și retrage sau de a-și modifca oferta după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei.
Ofertantul are obligația de a menține oferta valabilă pe toata perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă.

Anularea achizitiei

Autoritatea contractantă are obligația de a anula aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului de servicii de catering în următoarele cazuri:

a)- dacă nu a fost depusă nicio ofertă;

b)- dacă toate ofertele depuse au fost respinse;

c)- dacă este imposibilă încheierea contractului de servicii.

Informații suplimentare: Pentru informații suplimentare vă rugăm să vă adresați la sediul Comunei Logrești , județul Gorj, telefon 0253 284.027 ,e-mail: primaria_com.logresti@yahoo.com , web: http://www.primaria-logresti .ro.

Caietul de sarcini și formularele sunt atașate prezentului anunț și fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei, constituind ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către ofertant propunerea tehnică.

Consilier achiziții publice ,
Popa Florentina Simona

COMUNA LOGREȘTI
SAT MĂRU , JUDEȚUL GORJ
Nr.tel./fax: 0253/284027
e-mail : primaria_com.logresti@yahoo.com

NR 7823 // 22.10.2026

APROBAT,
Primar,
Țana Adela-Elena

CAIET DE SARCINI

„Servicii de catering pentru Școala Gimnazială TG – LOGREȘTI din comuna Logrești, sat Tg Logrești , conform HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026" , în perioada de școlarizare 05 noiembrie 2026 - 22 decembrie 2026

Serviciul de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

- HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă"
- Adresa nr.480/04.09.2026 a Școlii Gimnaziale Târgu-Logrești .
- Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr.3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025
- Legea nr. 198/2023 privind învățământului preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilorși a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii șiadolescenți;
- Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 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. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.

1. Specificații tehnice

Obiectul contractului : Servicii de catering pentru Școala Gimnazială TG – LOGREȘTI din comuna Logrești, sat Tg Logrești , conform HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026 , în perioada de școlarizare 05 noiembrie 2026 - 22 decembrie 2026 .

Prestarea serviciului de asigurare o masă caldă pentru pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Logrești, în perioada de școlarizare **„Masă sănătoasă", în perioada de școlarizare 05 noiembrie 2026 - 22 decembrie 2026.**

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Logrești **„Masă sănătoasă", în perioada de școlarizare 05 noiembrie 2026 - 22 decembrie 2026**, HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă" în anul 2026 .

2.Caracteristici generale

Se va asigura o masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din clasa pregătitoare și clasele I - VIII de la Școala Gimnazială TG LOGREȘTI :

Distribuţia se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.

Se vor asigura transportul şi distribuţia zilnică la destinaţie – Şcoala Gimnazială TG LOGREŞTI după un grafic ce urmează a fi întocmit şi asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul instituţiei de învăţământ .

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile şi limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătăţii Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

3. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

Numărul porţiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcţie de numărul de preşcolari şi elevi prezenţi la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului de serviciu până la ora 8^{30} de către conducerea şcolii, sau împuternicitul acesteia.

Numărul de preşcolari şi elevi care urmează să beneficieze de prevederile HG nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului naţional „Masă sănătoasă" , este cel comunicat de conducerea şcolii şi anume 147 .

Cantităţile totale zilnice se vor stabili şi modifica în funcţie de numărul real de preşcolari/elevi prezenţi în fiecare unitate şcolară.

Fiecare unitate şcolară beneficiară va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, care trebuie să conţină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii cu frecvenţă regulată.

Fiecare unitate şcolară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a produselor alimentare, precum şi de confirmarea documentelor ce stau la baza plăţii acestora.

Prestatorul va păstra şi va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea şi siguranţa produselor alimentare distribuite.

Unităţile şcolare au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la prestator.

4.Cantităţi totale contracte pentru perioada 05 noiembrie 2026 - 22 decembrie 2026:

*Masa caldă maxim de **4.704 unităţi (meniuri) - masă caldă** în regim de catering ce trebuie livrate pe perioada cuprinsă între* **05 noiembrie 2026 - 22 decembrie 2026**, *astfel:*

- *Noiembrie 147 elevi x 17 zile = 2.499 porţii*
- *Decembrie 147 elevi x 15 zile = 2.205 porţii*

Total unităţi (porţii masă caldă) =4.704 porţii

5. Preţul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering** pentru un preşcolar/elev, este de **14,86 lei** fără TVA. Aceasta cuprinde valoare materii prime ,servicii de preparare a hranei şi servicii de transport ,incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar , conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.

Produsele ofertate trebuie să îndeplinească condiţiile prevăzute de legislaţia în vigoare privind producţia, circulaţia şi comercializarea alimentelor.

6.Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire este „**cel mai bun raport calitate preţ**", având la bază clasamentul întocmit pentru toate ofertele declarate admisibile şi conforme.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile şi pentru a asigura un aport nutriţional adecvat, ofertanţii vor introduce în ofertă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie.

În funcție de valoarea aferentă materiei prime se va face și departajarea ofertelor, aceasta constituind condiția calitativă în cadrul criteriului de atribuire.

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, sub acest prag oferta fiind respinsă.

Departajarea ofertelor se va face în funcție de acest criteriu (adică raportul dintre valoarea alocată materiei prime și valoarea totală a prețului per porție (ofertat), în lei fără TVA, procentul mai mare având întâietate față de cel mai mic.

7.Specificații tehnice:

7.1. Caracteristici generale

Se va furniza:

a)masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii .

7.2. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar - veterinar şi pentru siguranţa alimentelor. Prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menţinute în condiţii de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unităţile de învăţământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spaţii amenajate în care sunt asigurate condiţii de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare privind igiena şi siguranţa alimentelor.

7.3. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, sau a școlarizării elevilor la domiciliu , 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.

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

a)valoare materii prime;

b)prepararea hranei;

c)servicii de transport , incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar , conform legislației naționale privind regimul deșeurilor .

7.4. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

7.7. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

7.8. Calitatea produselor

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de

hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de servicii, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

7.9. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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

7.10. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

7.11. Metode de testare şi control

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

7.12 Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

7.13. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următorul element „ PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT " .

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

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică, informaţiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerinţele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supa cu găluşti şi 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 îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din erudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a

ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar - veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico - sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiţii de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuţă 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 şi ficăţei 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 şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.

8.CONDIŢII GENERALE

Valoarea contractului nu va depăşi suma de **69.901,44** lei fără TVA .
Pretul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.
Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantităţile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenti în cadrul unitaţilor scolare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (preţului unitar).
Achizitorul îsi rezervă dreptul de a nu achiziţiona întreaga cantitate de produse contractată .

Consilier achiziţii publice ,
Popa Florentina Simona