



ROMÂNIA  
JUDEȚUL BACĂU  
COMUNA SOLONȚ  
COMP. ACHIZITII PUBLICE

Tel/fax 0234.387701 / Email: primaria@comunasolont.ro

Nr .5641/ 22.07.2026

APROB,  
Primar,  
Alexandrescu Eusebiu



**CAIET DE SARCINI**  
**în vederea atribuirii contractului:**

**Servicii de masa sanatoasa la nivelul unitatilor de invatamant din Comuna Solont  
prin Programul National „Masă Sănătoasă” , pentru anul 2026**

**Cod CPV:55524000-9 Servicii de catering pentru scoli**

**I. Preambul**

Prezentul caiet de sarcini este întocmit în conformitate cu HG nr. 382/2026 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ- teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea Bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finanțarea Programului Național « **Masă Sănătoasă** ». Documentul face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va pregăti ofertele pentru furnizarea pachetelor alimentare destinate preșcolarilor și elevilor din unitățile de învățământ din comuna Solont, jud. Bacău.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în Legea 98/2016 privind Achizițiile Publice și HG 395/2016 aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor în vederea atribuirii contractului de achiziție publică/acordului – cadru.

Procedura aplicată: procedură operațională proprie privind achiziția de produse sau servicii în anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Având în vedere faptul că **Școala Gimnazială Solont, județul Bacău** , din comuna Solont, județul Bacău nu dispune în prezent de cantina pentru prepararea în regim propriu la nici unul din Corpurile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie o Masă Caldă în regim catering conform art.2, alin.1, din *Hotărârea 1171 din 30.12.2025*.

## II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip Masă caldă pentru preșcolarii și elevii din cadrul **SCOLII GIMNAZIALE SOLONT, JUDEȚUL BACĂU**, în locurile de desfășurare a cursurilor din satul Solont și satul Cucuieti .

### Cod CPV:55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Numărul de porții nu este maximal, decontarea se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic/săptămânal. Cantitatea de maxim 18.216 porții nu este considerată o comandă fermă, ci are rol ca și cantitate cadru orientativă (modificare prin act adițional).

## III. Durata contractului de achiziție

- ✓ Contractul de achiziție se va derula în anul 2026, în perioada desfășurării activității didactice (septembrie 2026-decembrie 2026) operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip Masă caldă pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile (fizic sau online) ȘCOLII GIMNAZIALE SOLONT, JUDEȚUL BACĂU în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin ANEXA NR. 2 la *Hotărârea 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026.*

## IV. Cantități necesare

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de :

- ✓ Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
- Anul 2026 = **264 beneficiari**
- ✓ Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

| Nr. crt | Luna       | Număr zile școlarizare |
|---------|------------|------------------------|
| 1.      | Septembrie | 18                     |
| 2.      | Octombrie  | 16                     |
| 3.      | Noiembrie  | 20                     |
| 4.      | Decembrie  | 15                     |
| Total   |            | 69                     |

- ✓ Locații:conform situației cu elevii ce urmează să beneficieze de program, anexa la caietul de sarcini.  
Școală Gimnaziala Solont (Personalitate Juridică)= 208 elevi  
Școală Gimnaziala Cucuieti (structura) = 56 elevi  
Total 264 elevi

Valoarea maximă/ beneficiar este de 16,50 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar și fruct /zi.

Ofertanții vor introduce o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Valoarea este valabilă până la pragul maxim de **300.564,00** lei inclusiv T.V.A. , calculată astfel:

-69 zile de cursuri x 16,50 lei, inclusiv T.V.A./masa x 264 elevi = 300.564,000 lei (valoarea maxima conform perioadei ramase :din septembrie 2026 pana in decembrie 2026) , inclusiv T.V.A.

Valoarea este aferentă anului 2026. Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare. Decontarea și plata se va face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor. Plata se face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ.

### **V. Garanția de bună execuție**

Operatorul economic va constitui garanția de bună execuție în cuantum de 2.5% din valoarea contractului, în termen de 5 zile lucrătoare, de la data semnării contractului, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii ii devine anexă la contract, conform prevederilor art. 39 din H. G. nr. 395/2016 sau prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturile parțiale.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă operatorul economic nu livrează, livrează cu întârziere sau livrează necorespunzător suportul alimentar prin raportare la obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

Garanția astfel constituită este destinată acoperirii eventualelor prejudicii suferite de autoritatea contractantă în executarea prezentului contract, inclusive în perioada de garanție sau în cazul rezilierii contractului din motive imputabile de autoritatea contractantă, precum și în cazul prejudiciilor produse în execuția obiectului contractului, din vina furnizorului, ori în alte situații prevăzute în lege. În cazul în care prejudicial produs de operatorul economic este mai mare decât cuantumul garanției de bună execuție, operatorul economic este obligat să despăgubească autoritatea contractantă integral și întocmai.

Autoritatea contractantă se obligă să restituie garanția de bună execuție, în termen de 14 zile de la data încheierii procesului-verbal de predare-primire, recepție calitativă finală , dacă achizitorul nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

## VI.Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de suport alimentar necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de suport alimentar corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

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

Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează lunar, în 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile -pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă inspectorul teritorial. Consiliul de administrație al 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 arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar se face de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de ex. recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde /pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică. La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa 4 din *Normelor Metodologice de Aplicare a prevederilor OUG 105/2022*. La nivelul județului Bacău, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectorul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

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

## **VII. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea transportul produselor si autorizării obligatorii**

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii 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.

Suportul alimentar trebuie să provină 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 la condițiile igienico- sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct.8 din anexa 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate /înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități înregistrate /autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico- sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico- sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

## **VIII.Specificații tehnice**

### **1. Caracteristici generale**

Produsele alimentare vor fi livrate către **Școala Gimnazială SOLONT** (sat Solont si sat Cucuieti), **Județul Bacău** zilnic din unități autorizate/ înregistrate / sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

**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 preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală 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 gătire 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, supa 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.

### **NOTĂ:**

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță 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.

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 siguranța alimentelor.

**În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.**

**La suportul alimentar, se adaugă un fruct (portocală, pară, măr sau echivalent).**

**Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.** Fructele să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/daunatori.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document - justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1).

## **2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

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

Operatorul economic autorizat /înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora. Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

**Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.**

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 prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## **3. Calitatea produselor**

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

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 anexă, la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

**Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.**

#### **4. Siguranța și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi ziua producerii pentru masa caldă.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate, pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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.

Prestatorul își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor pachete comandate și nerecepționate de reprezentantul autorității contractante, din cauza neprezentării elevilor/preșcolarilor la cursuri.

#### **5. Condiții pentru transport și distribuție**

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate în anexă, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare. Acest program poate fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de suport alimentar, fără modificarea prețului unitar și fără o notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete la ora solicitată.

## **6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor OUG 105/2022 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate. Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască sandwichii în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

## **7. Distribuția alimentelor**

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

**Suportul alimentar va fi împachetat , manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman periclitării sănătății sau contaminării.**

#### **8.Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

**"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".**

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

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

#### **IX.:Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi** **Calitatea produselor.**

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

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 contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiator de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor. De asemenea , produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă sau frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte.
4. Mâncarea trebuie păstrată în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
5. Unitățile de învățământ în care își desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

#### **X. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate**

##### **➤ Criteriu de atribuire “CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ”**

Criteriu de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile art. 187 din legea 98/2016 care prevede:

*(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.*

*(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.*

*(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica :*

.....

*c) 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:

#### **1. Prețul ofertei**

##### **Punctaj maxim- 45 puncte**

Algoritm calcul:punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat*
- 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. Numărul de variante orientative de suport alimentar tip masă caldă**

##### **Punctaj maxim-20 puncte**

Numărul de variante orientative de masă caldă minim Punctat este de 5 si maxim 20. Se vor puncta variantele orientative de masă caldă care respectă prevederile caietului de sarcini.

*Algoritm de calcul :Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante se alocă 5 puncte. Pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 5 se va acorda un punct până la numărul maxim de 20 de puncte. Pentru un număr de variante orientative de masă caldă mai mare de 20 n, oferta nu va fi punctată suplimentar.*

### 3. *Timp de acoperire a punctelor de livrare*

**Punctaj maxim: 20 puncte**

Se acceptă un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 minute, va fi respinsă), un timp oferat sub 30 minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute. punctajul se acordă astfel:

a) pentru timpul minim oferat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 30 minute), se va acorda punctajul maxim alocat ;

b) pentru celelalte termene oferate, punctajul  $T(n)$  se calculează proporțional , astfel:

$$T(n) = (\text{timpul minim oferat} / \text{timpul } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

### 4. **Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare**

**Punctaj maxim -15 puncte**

Se acceptă un termen de înlocuire a produselor recepționate ca necorespunzătoare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de înlocuire de peste 60 minute , va fi respinsă), un timp oferat sub 30 minute nu va fi punctat suplimentar.

**Algoritm de calcul :**4. Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare se va exprima în minute. Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru timpul minim oferat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 30 minute), se va acorda punctajul maxim alocat.

b) Pentru celelalte termene oferate, punctajul  $T(n)$  se calculează proporțional astfel

$$T(n) = (\text{timpul minim oferat} / \text{timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

**Notă:**

**Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:**

a)Materie primă/produse alimentare

b)Prepararea hranei

c) Distribuție

In cadrul procesului de selecție vor fi preparate 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.

**Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea următorilor factori de evaluare:**

- **Numărul de variante orientative de pachet:** ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar propus;
- **Timp de acoperire a punctelor de livrare:** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat în minute și mijloace de transport avizate sanitar-veterinar de care dispune;
- **Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare** ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat în minute) și modalitatea de înlocuire a produselor neconforme.

**Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/explicații și documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.** Orice decizie cu privire la calificarea ofertanților sau, după caz, cu privire la evaluarea ofertelor depuse se adoptă de către comisia de evaluare în cadrul unor ședințe ulterioare ședinței de deschidere a ofertelor.

**Oferta este inacceptabilă atunci când:**

- a fost depusă de către un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire;
- constituie o alternativă la prevederile caietului de sarcini, alternativă care nu poate fi luată în considerare, deoarece în anunțul de participare nu este precizată în mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;
- nu asigură respectarea reglementărilor obligatorii referitoare la condițiile specifice de muncă și protecție a muncii, atunci când aceasta cerință este formulată în condițiile art. 51, alin2 din Legea 98/2016.
- prețul fără TVA inclus în propunerea financiară depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare și nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului.
- ofertantul refuză să prelungească perioada de valabilitate a ofertei;

**Oferta este neconformă atunci când:**

- Nu satisface în mod corespunzător cerințele caietului de sarcini;;
- Conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC-Comuna Solonț, iar ofertantul nu acceptă renunțarea la acestea
- Conține în cadrul propunerii financiare, prețuri care nu sunt rezultatul liberei concurențe și care nu pot fi justificate;
- Propunerea financiară nu este corelată cu elementele propunerii tehnice, ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasă a contractului sau constituie o abatere de la legislația incidentă, altă decât cea în domeniul achizițiilor publice ;
- Oferta este depusă cu nerespectarea prevederilor art.60 , alin (1), lit D) SI E) din Legea 98/2016, raportat la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor și/sau oricând pe parcursul evaluării acestora;

**Oferta va fi considerată admisibilă în măsura în care modificările operate de ofertant în legătură cu propunerea tehnică sunt:**

- Încadrate în categoria viciilor de formă (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a căror corectare/completare este susținută în mod neechivoc de sensul și/conținutul altor informații existente inițial, în alte documente prezentate de ofertant a căror corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fără a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect față de ceilalți ofertanți);
- Reprezintă corectări ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni în propunerea tehnică), iar o eventuală modificare a prețului total al ofertei inclusă în aceste corectări, nu ar fi condus la modificarea clasamentului ofertanților la procedura de atribuire,
- În măsura în care modificările operate de ofertant, la solicitarea comisiei de evaluare, în legătură cu propunerea sa financiară, reprezintă erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin (2) din Lege, elementele propunerii financiare urmând a fi corectate, implicit alături de prețul total al ofertei, prin refacerea calculului aferente.

**Oferta este considerată neadecvată atunci când:**

- Este lipsită de relevanță față de obiectul contractului, neputând în mod evident satisface, fără modificări substanțiale, necesitățile și cerințele autorității contractante indicate în documentele achiziției.

**Oferte admisibile:**

- Ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare în urma verificării și evaluării reprezintă oferte admisibile.
- Comisia de evaluare are obligația de a stabili oferta câștigătoare dintre ofertele admisibile.
- Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea crescătoare a prețurilor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu prețul cel mai scăzut.
- În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui noua propunere financiară are prețul cel mai scăzut.
- În cazul în care la prezenta procedura proprie se prezintă un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptată dacă este admisibilă.

#### **XI. Cerințe privind personalul**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului, din care unul să fie calificat bucătar sau lucrător în alimentație. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/colaborare sau alte forme contractuale).

CONSILIER ACHIZITII PUBLICE

NEAGU MIHAELA

