



Nr. 474/20.02.2025

Se aproba,

Primar

DINU NICOLAE-FLORENTIN

CAIET DE SARCINI

Nicolae-
Florin Dinu

Digitally signed by
Nicolae-Florin Dinu
Date: 2025.02.20
09:54:47 +02'00'

**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE
CATERING IN VEDEREA ACORDARII UNUI SUPORT ALIMENTAR – TIP
SANDVICI, INCLUSIV FRUCT+ O STICLA DE APA PLATA 0,5 L - PENTRU
PREȘCOLARI ȘI ELEVII DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE "IOAN
ATANASIU" LIPNIȚA, JUD. CONSTANTA"**

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- ✓ *Hotărârea nr. 23 din 29 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială "Ioan Atanasiu" Lipnița, jud. Constanta nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat pentru un suport alimentar - tip sandvici, inclusiv fruct+ o sticla de apa plata 0,5 l, in regim catering.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – tip sandvici, inclusiv fruct+ o sticla de apa plata 0,5 l – in regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitatile de invatamant din comuna Lipnita, jud Constanta în locurile de desfasurare a cursurilor.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada desfășurării activității didactice, pana la finalul anului 2025, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar - tip sandvici, inclusiv fruct+ o sticla de apa plata 0,5 l - pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale "Ioan Atanasiu" Lipnița, jud. Constanta în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 23/2025.



IV. CANTITĂȚI NECESARE

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

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
 - **270 beneficiari** – estimați până la 31.12.2025;
- **Numărul de zile de școală ramase până la 31.12.2025 - 157 zile (conform adresa școală nr. 329/06.02.2025)**
- **Locații: Unitățile de învățământ din Comuna Lipnita**

Valoarea maximă / beneficiar este de **15 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar - tip sandwich - și fruct+ o sticlă de apă plată 0,5 l /zi**, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora până la livrare, după caz.

Valoarea este valabilă până la pragul maxim de **635.850,00 lei inclusiv T.V.A.**

- ✓ **157 zile (conform adresa școală nr. 329/06.02.2025) x 15 lei inclusiv TVA/suport alimentar x 270 elevi = 635.850,00 lei inclusiv T.V.A.**

CLAUZA SUSPENSIVĂ: Valoarea contractului este una estimativă (calculată pentru astfel: 157 zile (conform adresa școală nr. 329/06.02.2025) x 15 lei x 270 elevi estimați până la 31.12.2025), contractul fiind valabil până la suma maximă ce va fi alocată prin HG de aprobare a valorii distribuite unităților de învățământ incluse în PNMS. Valoarea contractului se va actualiza în funcție de valoarea alocată de Guvern.

NOTĂ!

Valoarea este aferentă în perioada desfășurării activităților didactice, până la 31.12.2025. Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

Decontarea și plata se vor face numai în baza comenzilor ferme primite de la achizitor, în funcție de livrările efectuate doar pentru copiii prezenți la cursuri.

Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a produselor și a avizelor de însoțire primite de la unitatea de învățământ, însoțite de către persoana desemnată de achizitor.



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANȚA
COMUNA LIPNIȚA

STR. MORII NR. 350, TEL/FAX: 0241856545
E-MAIL: secretariat@primaria-lipnita.ro
C.U.I. 4896001
COD POSTAL: 907165

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic 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 pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete 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 a serviciilor contractate se efectuează lunar, în 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea furnizorilor, 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.

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

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.

Distribuirea suportului alimentar se face 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. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: 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 Hotărârea nr. 23 din 29 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă

La nivelul județului Constanta, coordonarea PNMS este asigurată de către Inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea PNMS, către Ministerul Educației Naționale.

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



VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Suportul alimentar 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.

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, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor din **anexa nr. 3 la Hotărârea nr. 23 din 29 ianuarie 2025**, 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 autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și 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.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va livra:

➤ suport alimentar tip sandvici:

- produse de panificație din făina integrală – pâine feliană sau batoane/chifle - 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;
- legume –castraveti, salata sau alte produse similare(rosiile sunt interzise) 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

➤ La acestea se va adăuga un fruct la alegere: portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent, minim 100 g + o sticlă de apă plată la 0,5l, ce vor fi incluse în prețul suportului alimentar.

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială "Ioan Atanasiu" Lipnița, jud. Constanta, 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.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.



Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în **anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 23 din 29 ianuarie 2025**, redate mai jos:

„....

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.”

!NOTĂ

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de sandviciuri pentru urmatoarea saptamana de livrare, variante ce trebuie sa fie aprobate de catre beneficiar. Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de sandvici.

La sandivici, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent) + o sticla de apa plata la 0.5l. Pachetul va contine un servetel uscat. Toate acestea vor fi incluse in pretul suportului alimentar oferat.

Se interzice folosirea carni de porc, a cremelor cu oua si frisca, si a rosiilor indiferent de anotimp.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din Hotărârea nr. 23/2025, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

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, după caz; 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 furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de



Învățămint 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 1.286/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 anexa 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 pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a 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. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

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 nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/ prescolarilor la cursuri.



5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct+ o sticlă de apă plată 0,5 l se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua livrării din partea unității de învățământ, **conform adresei întocmită de către unitatea de învățământ, anexa la caietul de sarcini.** Pachetele alimentare trebuie să fie livrate și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate.

Operatorul economic va prezenta în oferta tehnică **graficul de livrare cu prezentarea traseelor (din localitatea unde se prepară suportul alimentar până la locul livrării)**, 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.

Suportul alimentar va fi transportat în condiții optime de temperatură, de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate în anexa, 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 va putea 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 beneficiarului, Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de pachete, fără modificarea pretului unitar și fără vreo 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 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele 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 pretul, 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 sandwichul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) 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 2 ore.

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. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor.

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 operatorului economic care distribuie suportul alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi impachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricărui contaminare probabile ce pot face ca alimentele să fie improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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 prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- 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 înscrisul necodificat al zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	



Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

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

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

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

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

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VIII. Principii 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 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 și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).
4. Mâncarea trebuie pastrată 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 se 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 pachetul alimentar - tip sandvici - servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

- **CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”**



Criteriul 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 pretul 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-pret;

...

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt menționați în Anunțul de participare.

Nota!

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție;
- d) transport și colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar;
- e) profit.

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

Ofertantul castigator 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:

- **Numarul de variante orientative de suport alimentar:** ofertantul va prezenta detaliat, în cadrul propunerii tehnice, variantele orientative de suport alimentar propuse;
- **Distanța de livrare(distanța cuprinsă între locul de preparare al suportului alimentar și locul livrării, respectiv loc. Lipnița jud. Constanța conform Google Maps):** ofertantul va prezenta, în cadrul propunerii tehnice, distanța de livrare exprimată în km.



Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificari/ explicatii si documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

X. Cerinte privind personalul

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

Operatorul economic va prezenta o **lista cu persoanele implicate in derularea contractului**, din care unul **sa fie calificat bucatar sau lucrator in alimentatie**. Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

XI. Cerinte privind achizitiile verzi

Specificatiile tehnice privind protectia mediului, respectiv cerintele minime privind protectia mediului referitoare la serviciile de catering sunt cele prevazute la pct. 3.B din cap. IV - Cerinte minime privind protectia mediului pentru grupele de produse si servicii prioritare selectate, fara a fi limitate la acestea din Ordinul 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018.

Cerinta 1 - procent de alimente ecologice.

Autoritatea contractanta stabileste ca minim 20% din grupa legume-fructe (respectiv 20% din legume si 20% din fructe) ce face parte din suportul alimentar sa fie obtinute din productii ecologice in conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de indeplinire: operatorii economici vor specifica in cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa legume-fructe, utilizate in prestarea serviciului de catering.

Alternativ, operatorii economici trebuie sa indice in oferta modul in care intentioneaza sa indeplineasca aceasta obligatie. In cazul in care alimentele care vor fi furnizate in cadrul serviciului de catering poarta o eticheta ecologica nationala sau comunitara sunt considerate conforme.

Cerinta 2 - materiale de ambalare Produsele de catering sunt livrate in ambalaje secundare si/sau de transport din materiale reciclabile in proportie de minimum 10% sau sunt livrate in ambalaje realizate din materii prime regenerabile.



Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

XII. Anexe

- Anexa – Adresa din partea scolii cu programul de livrare pentru unitatile de invatamant care urmeaza sa beneficieze de Programul national „Masa sanatoasa”
- Lista produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor conform anexa la Ordinul MS nr. 904 din 17.09.2012 cu privire la aprobarea listei produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor
- Anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 23 din 29 ianuarie 2025

Persoana cu atributii in achizitii publice,
Bragadireanu Alexandru-Emin

NORMELE MINIME OBLIGATORII

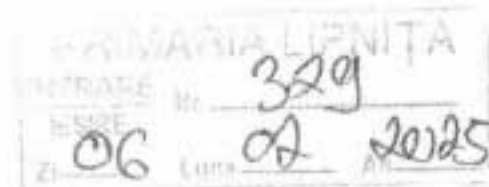
care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul 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 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, 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 sanitare-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.



Școala Gimnazială „Ioan Atanasiu” Lipnița
Str. Morii, Nr. 66, Constanța, Cod poștal: 907165
E-mail: scoalalipnita@yahoo.com
Site: <https://scoalalipnita.ro/>

Nr.159/06.02.2025



Către,

Primăria și consiliul local Lipnița

Prin prezenta, prof. Scarlat Maria Andreea Roxana, director al Școlii Gimnaziale „Ioan Atanasiu” Lipnița vă solicit ca prin Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) elevii și preșcolarii să primească un pachet alimentar format din sandvici, fruct și apă. Se interzice folosirea cărnii de porc, a cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, și a roșiilor indiferent de anotimp.

Conform solicitării nr.241/21.01.2025, vă comunicăm următoarele informații:

1. Numărul zilelor de școală rămase până la data de 31.12.2025 – 157
2. Numărul total al elevilor unității de învățământ estimate până la 31.12.2025 – 270
3. Locațiile de livrare:
 - Școala Gimnazială nr. 1 Canlia, str. Principală, nr. 14
 - Școala Gimnazială nr. 2 Carvăn, str.Principală, nr 118
 - Școala Gimnazială nr. 3 Coslugea, str 1 Mai, nr.84
 - Școala Gimnazială „Ioan Atanasiu” Lipnița, str. Morii, nr. 66
4. Intervalul orar de livrare :
 - Școala Gimnazială nr. 1 Canlia, 8:00 – 9:00
 - Școala Gimnazială nr. 3 Coslugea, 8:00 – 9:00
 - Școala Gimnazială „Ioan Atanasiu” Lipnița, 8:00 – 9:00 și 13:00 – 14:00
5. Conform centralizării, până la acest moment, avem în evidență 1 elev care are intoleranțe/alergii la roșii.



Școala Gimnazială „Ioan Atanasiu” Lipnița
Str. Morii, Nr. 66, Constanța, Cod poștal: 907165
E-mail: scoalalipnita@yahoo.com
Site: <https://scoalalipnita.ro/>

6. Anexăm hotărârea CA pentru aprobarea pachetului alimentar care va fi servit preșcolarilor și elevilor prin Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS).

Director,
Prof. Șcarlat Maria Andreea Roxana





Lista produselor alimentare nerecomandate preșcolarilor și elevilor

1. Produse alimentare cu conținut de zaharuri de 15g și mai mult la 100g produs (caramele, ciocolată, bezele, conuri de zahăr, rulouri de fructe, prăjituri de ciocolată și cremă, brâncă glazurată în ciocolată, caramel din porumb, alte produse similare).
 2. Produse alimentare cu conținut de grăsimi de 20g și mai mult la 100g produs (chipsuri, hamburgeri, gogoși, sandwich, pizza, produse prăjite în friteuză, inclusiv pateuri, cartofi prăjiți în ulei, alte alimente preparate prin prăjire, maioneză, brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% mezeluri, slănină de porc și de oaie, arahide și toate tipurile de nuci și alte produse similare).
 3. Produse alimentare care conțin grăsimi hidrogenizate (margarina și alte produse similare preparate pe bază de grăsimi hidrogenizate).
 4. Produse alimentare cu conținut de sare de 1,5g și mai mult la 100g produs (biscuiți sărați, covrigei sărați, sticksuri sărate, snacksuri, alune sărate, semințe sărate, brânzeturi sărate, alte produse similare).
 5. Produse alimentare cu valoare energetică de 300 kcal și mai mult la 100g produs.
 6. Produse alimentare cu adaos de aditivi alimentari (băuturi nealcoolice cu adaos de aditivi alimentari, băuturi pentru sportivi, produse de preparare rapidă, gume de mestecat).
 7. Băuturi energizante (cafea sau alte produse similare).
 8. Condimente: oțet, muștar, piper, hrean, ketchup, ardei iuți și alte produse similare.
-