



ROMÂNIA

JUDEȚUL CONSTANȚA

COMUNA CUMPĂNA

PRIMARIA COMUNEI CUMPANA

Str. Șos. Constanței, Nr. 132

Telefon: 0241- 739.845, FAX: 0241-739.003

Email: investitii@primaria-cumpana.ro



Nr. 10669 din 17.04.2026

APROB,
Primar,
Ec. MARIANA GÂJU

CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI:

Servicii de catering pentru acordarea unui suport alimentar tip "masa calda in regim de catering" elevilor Liceului Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpana jud. Constanta, in cadrul Programului National "Masa sanatoasa"

I. Preambul

Pentru prestarea serviciilor si la întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor respecta toate dispozitiile legale aplicabile, inclusiv prevederile:

- ✓ *Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național «Masa Sănătoasă» in anul 2026.*

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – tip *masa calda în regim catering*, elevilor Liceului Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpana jud. Constanta.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul 2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde in regim de catering, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin prezentul caiet de sarcini, prin Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea *Programului național «Masa Sănătoasă»* in anul 2026.

Avand in vedere faptul ca serviciile de catering care fac obiectul contractului au caracter de regularitate, in cazul in care Programul national *Masa sanatoasa* va continua si in anul 2027, pentru asigurarea continuitatii acestor servicii, Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a prelungi durata contractului prin act aditional si dupa 31.12.2026, pana la finalizarea procedurii de atribuire a contractului pe anul urmator, cu respectarea conditiilor stabilite la **art. 165 din HG 395/2016**, astfel:

- Serviciile de catering (cantitatile contractate) pot fi suplimentate, pentru asigurarea continuitatii acestor servicii in anul 2027, pana la nivelul maxim de cantitati necesare pentru 4 luni;
- Dreptul autorității contractante de a opta pentru suplimentarea cantităților este condiționat de existența resurselor financiare alocate cu această destinație;
- Valoarea estimată a contractului inițial poate fi suplimentata, pentru asigurarea continuitatii acestor servicii, cu valoarea aferenta cantitatilor necesare pentru maximum 4 luni.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Programul national *Masa sanatoasa* se deruleaza in anul 2026 in conformitate cu HG 1171/2025, care stabileste limita maxima de **16,5 lei inclusiv TVA / beneficiar suport alimentar (14,86 lei fara TVA)**.

Conform HCL 41 din 11.03.2024 a fost aprobat tipul de suport alimentar – *masa calda in regim de catering* – si s-a dispus ducerea la indeplinire a hotararii.

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 datele transmise de Liceul Tehnologic “*Nicolae Dumitrescu*” Cumpăna jud. Constanta:

Anul școlar 2025-2026 - În perioada 01.05.2025 - 20.06.2026 sunt inmatriculati **1511 elevi** si sunt **32 zile** de cursuri școlare (s-au scăzut zilele libere: 1 mai, 5 iunie – Ziua Învățătorului, 9 iunie – Rusaliile).

- Valoare estimata: 32 zile x 16,5 lei inclusiv TVA/suport alimentar x 1511 elevi = 797.808 lei inclusiv T.V.A.

Anul școlar 2026-2027 (pana la 31.12.2026) - În perioada 07.09.2026 - 31.12.2026 sunt inmatriculati **1601 elevi** si sunt **69 zile** de cursuri școlare (s-au scăzut zilele libere 5 octombrie – Ziua Educației, 30 octombrie Sf Andrei, 1 decembrie Ziua Națională).

- Valoare estimata: 69 zile x 16,5 lei inclusiv TVA/suport alimentar x 1601 elevi = 1.822.738,50 lei inclusiv T.V.A.

Valoare totala estimata contract: 2.620.546,50 lei inclusiv T.V.A.

Locații – conform *Anexa* la prezentul caiet de sarcini:

- Liceul Tehnologic “Nicolae Dumitrescu” Cumpăna, **Învățământ primar schimbul I**, Adresa: Str. Soseaua Constantei, nr. 136 (Școala Centru)
- Liceul Tehnologic “Nicolae Dumitrescu” Cumpăna, **Învățământ gimnazial**, Adresa: Str. Iancu Jianu, nr. 1 (Campus Școlar)
- Liceul Tehnologic “Nicolae Dumitrescu” Cumpăna, **Învățământ primar schimbul II**, Adresa: Str. Soseaua Constantei, nr. 136 (Școala Centru)

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

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

V. 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 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 confirmarea 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 în unitatea/unitățile de învățământ din județ.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, fără a se limita la acestea, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar 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 arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

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

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: 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 și se transmite ISJ Constanța un raport semestrial cu privire la derularea Programului Național "Masă Sănătoasă".

La nivelul județului Constanta, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite către Ministerul Educației raportul privind implementarea programului.

La nivel național, coordonarea programului-pilot 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

Produsele furnizate 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 din Hotărârea Guvernului nr. 23/2025, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate 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, care permit consumul în condiții optime de igienă.

AUTORIZARI OBLIGATORII

Cerinta 1:

Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are **capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție publică – servicii de catering.**

Se va prezenta **certificat constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului** în conformitate cu prevederile Legii nr. 26/1990 - **în original, copie legalizată sau copie simplă, certificată „conform cu originalul”** – emis cu cel mult 30 de zile înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documente care dovedesc o formă de înregistrare/atestare ori apartenență din punct de vedere profesional emise în țara de rezidență, din care să rezulte abilitarea persoanei juridice/fizice străine de a presta serviciile care fac obiectul prezentului contract, document tradus în limba română de către un traducător autorizat.

Cerinta 2:

Operatorii economici vor prezenta **Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor** pentru activitatea care face obiectul contractului de achiziție publică – servicii de catering, valabilă la momentul prezentării, în copie simplă, certificată „conform cu originalul”.

Cerinta 3:

Operatorii economici vor prezenta **Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru autovehiculele folosite în transportul alimentelor / hranei**, valabilă la momentul prezentării, în copie simplă, certificată „conform cu originalul”.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va livra suport alimentar – *masa caldă în regim catering* – compus din:

- **Mancare caldă** (felul 2, de ex. *fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate etc.*), inclusiv pâine feliată sau batoane / chifle. Porțiile vor fi pregătite și preparate cu respectarea cantităților și conținutului caloric stabilit de legislația aplicabilă în vigoare, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor;
- **Fruct / fructe** min. 100 g.

Fiecare porție va fi ambalată individual și va conține suportul alimentar precizat mai sus (fel de bază + fruct) și tacamuri de unică folosință cu servetel.

Autoritatea contractantă nu impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice însă ofertantul, în baza consultării cu un specialist în nutriție, plecând de la variantele orientative de meniu sugerate de Institutul Național de Sănătate Publică și legislația aplicabilă, va propune o variantă de meniu săptămânală, conținând câte un meniu diferit pentru fiecare zi lucrătoare a săptămânii – cu detalierea ingredientelor, gramajelor și alergenilor.

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

1. ciorbă de legume – N/A;
2. supă de pui cu legume – N/A;
3. ciorbă de vâcuță cu legume – N/A;
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;

NORMELE MINIME OBLIGATORII – cf. Anexa 2 la HG 1171/2025

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 preșcolărilor 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 gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

- 3.Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- 4.Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- 5.Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- 6.Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- 7.Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
- 8.Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- 9.Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare vor fi livrate către locațiile din Anexa la caietul de sarcini, 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.

Ofertantii trebuie sa introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă/produse alimentare;

b) prepararea hranei;

c) transport

NOTĂ!

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

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național «Masa Sănătoasă», preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev. Unitatea de învățământ va comunica furnizorului numărul de meniuri în funcție de numărul de elevi prezenți la curs, precum și eventualele informații referitoare la copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală.

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 per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat 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.

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 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 păstrarea 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 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 suporturi alimentare comandate și nerecepționate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/preșcolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția mesei calde în regim catering se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până în ora **16:30**, din partea unității de învățământ. Suporturile alimentare trebuie să fie livrate și să existe fizic în toate locațiile

prezentate, la orele specificate, conform **Anexă cu programul unităților de învățământ care urmează să beneficieze de program.**

Operatorul economic va prezenta în oferta tehnică **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.

Suportul alimentar va fi transportat în condiții optime de temperatură, 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 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 prețului 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 suporturi alimentare 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 suporturile alimentare livrate 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 în **max. 30 minute** suporturile alimentare refuzate 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 suporturile alimentare în cauză cu altele corespunzătoare, 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 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 sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care

distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Alimentele vor fi împachetate, manipulate și transportate astfel încât să fie protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca acestea să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mâncarea 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;
- 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 înscrierea necodificată a 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.

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 preșcolariilor 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 sanitare-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 masa caldă servită elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate – conform procedurii operationale pentru atribuirea contractelor servicii sociale Anexa 2 la Legea 98/2016.

➤ **CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”** - a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 :

(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 următorii:

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim: 60 puncte

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$

2. Pondere valoare materie prima

Punctaj maxim: 20 puncte

Justificare: Ponderea pentru materia prima din pretul total / suport alimentar – factorul de evaluare se justifica pentru a asigura un aport nutritional adecvat și pentru conformarea cu prevederile art. 6 alin (4) din HG 1171/2025, astfel încât resursele financiare alocate să fie direcționate cu prioritate către alimentele propriu-zise, și nu către profitul operațional sau cheltuieli logistice excesive. Ofertanții vor aloca **cel puțin 60%** din suma disponibilă per suport alimentar, pentru achiziția materiei prime.

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acorda punctajul maxim – 20 puncte. b) Pentru alt procent decat cel prevazut la lit. a) se acorda punctajul astfel: $P(n) = Pmp(n)/Pmp(max) \times 20$ puncte, unde: Pn – punctajul ofertei care se evalueaza; Pmp(n) – procentul alocat din suma pentru achizitia materiei prime al ofertei care se evalueaza; Pmp(max) – procentul maxim alocat din suma pentru achizitia materiei prime. Oferta prin care se propune mai putin de 60% din costul total a pachetului alimentar pentru achizitia materiei prime va fi respinsa ca neconforma. Oferta ca propune procentul minim admis de 60% din costul total a pachetului alimentar pentru achizitia materiei prime este admisibila, dar nu va fi punctata – 0 puncte.

Metodologia de verificare a factorului de evaluare:

Defalcarea ponderilor categoriilor de cheltuieli / portie se va face in Anexa la Formularul de oferta financiara. Se va prezenta FUNDAMENTAREA ECONOMICA A MODULUI DE FORMARE A PRETULUI – justificarea detaliata a tuturor costurilor luate in calcul la formarea pretului ofertei pentru procurarea, pregatirea si distributia zilnica a suportului alimentar, cu respectarea tuturor dispozitiilor aplicabile din legislatia muncii / fiscalia in vigoare, cu evidentierea cel putin a urmatoarelor categorii de costuri:

- **Materia primă:** Acoperă alimentele, conform cerințelor nutriționale.
- **Manoperă și Utilități:** Salariile personalului din bucătărie, energia electrică, gazul și apa.
- **Logistică și Ambalare:** Transportul zilnic la școli (combustibil, șofer), caserolele biodegradabile și tacâmurile.
- **Regie și Profit:** Cheltuieli administrative, taxe și marja de profit a firmei.

3. Lant scurt de aprovizionare

Punctaj maxim: 20 puncte

Justificare: Introducerea factorului de evaluare privind lanțul scurt de aprovizionare este justificată de necesitatea asigurării unui standard ridicat de prospețime a alimentelor destinate colectivităților de elevi. Reducerea timpului scurs de la producția materiei prime până la prepararea hranei contribuie direct la calitatea nutritivă a porției și la diminuarea riscurilor sanitare, obiective fundamentale ale Programului Național „Masă Sănătoasă”.

Se acorda punctaj pentru situatiile in care prestatorul serviciului de catering este si producatorul sau are contract direct cu producatorul urmatoarelor categorii de materii prime / alimente folosite la prepararea hranei:

1. Carne și preparate
2. Lactate și preparate
3. Pâine/Produse panificație
4. Legume și fructe

Algoritm de calcul: Se acorda **cate 5 puncte** pentru fiecare dintre cele 4 categorii de materii prime / alimente pentru care ofertantul face dovada ca este producator sau are contract direct cu producatorul respectivelor categorii de materii prime / alimente folosite la prepararea hranei. Pentru categoria *Legume si fructe* punctajul se acorda doar daca se indeplineste conditia de mai sus pentru cel putin 3 din urmatoarele legume / fructe: cartofi, ceapa, morcovi, mere, pere, piersici.

Metodologia de verificare a factorului de evaluare: ofertantii vor completa in cadrul propunerii tehnice tabelul de mai jos:

Categorie Ingredient	Sursa de aprovizionare (Denumire Producător / Fermă)	Tip document justificativ (Contract furnizare / Certificat producător / Carnet de comercializare produse agricole / Autorizație DSVSA)
Carne și preparate		
Lactate și preparate		
Pâine/Produse panificație		
Legume și fructe cel puțin 3 din următoarele: cartofi, ceapa, morcovi, mere, pere, piersici.		

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita, pe parcursul derulării contractului, facturile de achiziție a materiilor prime pentru a verifica dacă furnizorii reali corespund cu cei declarați în tabelul din propunerea tehnică.

Punctajul se acordă doar dacă pentru categoria respectivă ofertantul a completat integral toate coloanele tabelului și a prezentat documentul justificativ menționat - Contract direct cu producatorul, Certificat producător / Carnet de comercializare produse agricole / Autorizație DSVSA, după caz, conform legislației aplicabile produselor respective.

Nu se acorda punctaj daca nu sunt prezentate documentele justificative mentionate sau daca produsele provin din circuitul comercial general / distribuitori / angro.

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare.

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). Lista cu persoanele implicate in derularea contractului va fi insotita de Certificate de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena pentru toate persoanele angajate in producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare pe timpul derularii contractului, conform Ordinului ministrului sanatatii și al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile și completarile ulterioare, si Fisa de aptitudini specifice activitatii desfașurate, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile și completarile ulterioare - in copie simpla, certificata „conform cu originalul”;

XI. Anexe

- Anexa cu efectivele de elevi beneficiari, locatiile si programul de livrare pentru unitatile de invatamant care urmeaza sa beneficieze de programul “Masa Sanatoasa”.

Responsabil Achizitii Publice,
GEORGIANA HODOROGEA



Anexa Caiet de sarcini

Servicii de catering pentru acordarea unui suport alimentar tip "masa caldă în regim de catering" elevilor Liceului Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpăna jud. Constanta, în cadrul Programului National "Masa sanatoasa"

Locațiile și Programul de livrare

pentru unitatile de invatamant care urmeaza sa beneficieze de programul "Masa Sănătoasă".

Perioada 01.05.2026 – 31.12.2026

Anul școlar 2025-2026

Nr. crt.	Unitatea de invatamant Adresa	Numar total elevi Beneficiari: 1511	Program livrare	
1	Liceul Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpăna Învățământ primar schimbul I Adresa: Str. Soseaua Constantei, nr. 136 (Scoala Centru)	498 elevi din ciclul primar (clasele P, I și a II-a)	Zile lucrătoare, conform structurii anului școlar.	Interval orar: 9⁰⁰-9³⁰
2	Liceul Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpăna Învățământ gimnazial Profesional și liceal (beneficiari din 1.09.2025, conform OME 7732/2024) Adresa: Str. Iancu Jianu, nr. 1 (Campus Scolar)	701 elevi din ciclul gimnazial, profesional și liceal		Interval orar: 9¹⁰-9⁴⁰
3	Liceul Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpăna Învățământ primar schimbul II Adresa: Str. Soseaua Constantei, nr. 136 (Scoala Centru)	312 elevi din ciclul primar (clasele a III-a și a IV-a)		Interval orar: 13⁰⁰-13³⁰

În perioada 01.05.2026 - 20.06.2026 sunt 32 zile de cursuri școlare (s-au scăzut zilele libere: 1 mai, 5 iunie – Ziua Învățătorului, 1 iunie – Rusaliile).

Anul școlar 2026-2027

Nr. crt.	Unitatea de învățământ Adresa	Numar total elevi Beneficiari: <u>1601</u>	Program livrare	
1	Liceul Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpăna Învățământ primar schimbul I Adresa: Str. Soseaua Constantei, nr. 136 (Școala Centru)	530 elevi din ciclul primar (clasele P, I și a II-a)	Zile lucrătoare, conform structurii anului școlar.	Interval orar: 9⁰⁰-9³⁰
2	Liceul Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpăna Învățământ gimnazial Profesional și liceal (beneficiari din 1.09.2025, conform OME 7732/2024) Adresa: Str. Iancu Jianu, nr. 1 (Campus Școlar)	740 elevi din ciclul gimnazial, profesional și liceal		Interval orar: 9¹⁰-9⁴⁰
3	Liceul Tehnologic "Nicolae Dumitrescu" Cumpăna Învățământ primar schimbul II Adresa: Str. Soseaua Constantei, nr. 136 (Școala Centru)	331 elevi din ciclul primar (clasele a III-a și a IV-a)		Interval orar: 13⁰⁰-13³⁰

În perioada 07.09.2026 - 31.12.2026 sunt 69 zile de cursuri școlare (s-au scăzut zilele libere 5 octombrie – Ziua Educației, 1 decembrie Ziua Națională).

Total zile de cursuri școlare în perioada 01.05.2026 – 31.12.2026: 101.