

**CAIET DE SARCINI - SPECIFICAȚII TEHNICE PENTRU ATRIBUIREA
CONTRACTULUI DE**

**Servicii de catering destinate Scolii Gimnaziale Dumitra, în cadrul Programului
național „Masă sănătoasă”, în anul 2026**

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

Unitatea administrativ teritoriala **COMUNA DUMITRA** isi propune sa incheie un contract de achizitie publica **Servicii de catering destinate Scolii Gimnaziale Dumitra, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”, în anul 2026.**

Relatia dintre obiectul, constrangerile asociate si complexitatea contractului, pe de o parte, si resursele disponibile la nivel de autoritate contractanta pentru derularea activitatilor din etapele procesului de achizitie publica, pe de alta parte - Art.9 alin.(3) lit. a) din Legea 98/2016

In vederea estimarii preturilor pentru achizitionarea de **Servicii de catering destinate Scolii Gimnaziale Dumitra, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”, în anul 2026** s-au luat in calcul:

- sursa de finanțare este asigurată în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026, potrivit HG nr. 1171/2025 și HG nr. 382/08.05.2026;
- achiziția este prevăzută în Programul anual al achizițiilor publice al Comunei Dumitra pentru anul 2026;
- tipul suportului alimentar - masă caldă în regim catering - și numărul maxim de 740 de beneficiari au fost aprobate prin HCL Dumitra nr. 19/31.07.2026 și Hotărârea CA al Școlii Gimnaziale Dumitra nr. 60/19.06.2026;
- conform Adresei Școlii Gimnaziale Dumitra nr. 1994/21.08.2026, sunt prevăzute 69 de zile de curs și maximum 51.060 de porții în perioada 07.09.2026–22.12.2026;
- Aprobarea listei pentru 2026

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnica.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică de către ofertanți. Cerințele impuse pot fi considerate minimale.

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

Ofertarea de produse cu caracteristici inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va fi declarată neconformă și va fi respinsă.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire, prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent".

Date generale

Autoritatea Contractantă: COMUNA DUMITRA

Obiectul achiziției: Achiziție servicii de catering în cadrul **Servicii de catering destinate Școlii Gimnaziale Dumitra, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”, în anul 2026**

Finanțare prin: Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026

Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026;

Hotărârea Guvernului nr. 382/08.05.2026 privind repartizarea sumelor prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”

Valoarea estimată

Valoare estimată maximă / porție: 14,86 lei fără TVA/porție și 16,50 lei cu TVA/porție.

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de **14,86 lei fără TVA/porție** va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoare estimată totală: maxim **758.751,60 lei fără TVA.**

Perioada distribuție estimată: maxim 69 de zile de școlarizare pentru anul 2026 (respectiv lunile: septembrie, octombrie, noiembrie, și decembrie 2026).

Durata contract: de la data încheierii contractului și până 31.12.2026.

Nr. crt.	Luna calendaristică	Nr. zile de curs	Nr. beneficia ri/zi	Nr. porții	Valoare/be neficiar - lei fără TVA	Valoare totală - lei fără TVA
1	Septembrie 2026	18	740	13.320	14,86	197.935,20
2	Octombrie 2026	16	740	11.840	14,86	175.942,40
3	Noiembrie 2026	20	740	14.800	14,86	219.928,00

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

4	Decembrie 2026	15	740	11.100	14,86	164.946,00
	TOTAL ESTIMAT	69		51.060		758.751,60

SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE

1. Caracteristici generale

Comuna Dumitra acordă, cu titlu gratuit, suport alimentar, sub formă de *masă caldă în regim catering*, servit în sala de clasă pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unității de învățământ preuniversitar de stat din comuna Dumitra - Școala Gimnazială Dumitra în cadrul Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, în condițiile stabilite de acest Program și a legislației incidente în domeniu.

Prețul maximal/porție este de: 14,86 lei fără TVA/porție și 16,50 lei cu TVA.

Se vor furniza (presta servicii de preparare pentru):

a) pentru elevii și preșcolarii prezenți la cursuri - masă caldă - preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr 105/2022 privind aprobarea continuării Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat astfel cum au fost acestea aprobate prin HG nr. 1152/2022 (anexa nr. 1 la prezentul caiet de sarcini):

Masa caldă este compusă minim din:

- 1 (un) fel de mâncare preferabil tip felul 2, (deoarece supele și ciorbele se pot vărsa ușor, alimentele fiind consumate în sala de clasă) cu următorul conținut:

- produse din carne și/sau brânzeturi derivate din lapte(unt, cașcaval, brânză etc) (cu excepția regimurilor speciale stabilite de medicul specialist sau din motive religioase, unde se vor aplica recomandările speciale) - minim 50 g;

- garnituri și /sau salate, mâncăruri etc. -minim 80 g

- se va asigura 1 felie pâine/chifla aprox 40 g, cu excepția servirii la aceeași masă a unor mâncăruri pe baza de paste făinoase, caz în care se va suplimenta garnitura cu gramajul aferent, deci va fi garnitura de minim 120 grame și nu se va livra felia de pâine în ziua respectivă.

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie a organismului, care sunt conform Ordinului nr. 1563/2008 *pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*, respectiv Legea 123/2008 *pentru o alimentație sănătoasă*.

Se acceptă diferențe de max +/-20 grame din greutatea pachetului.

Preparatele culinare vor fi livrate în caserole de unică folosință ce se închid etanș, în vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform cu HG nr. 1171/2025 și HG nr. 382/08.05.2026 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026:

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, 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.

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;

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

- 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.

b) pachet alimentar în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unității de învățământ preuniversitar de stat din comuna Dumitra, Școala Gimnazială Dumitra (în cazul activării scenariilor respective și cu notificarea prealabilă a contractantului)

Pachetul alimentar va fi compus din:

- produse de panificație din făină integrală (pâine feliată 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 (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga obligatoriu un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic de prestator din unități autorizate / înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. în situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare. (Conform punctului 1 lit b) de mai sus)

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor anexă la propunerea tehnică (Formular 10, sub formă de procent (fără detalii privind prețul), per porție, pe următoarele categorii.

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

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

Atenție !

Se solicită ca minim 40 % din suma disponibilă per beneficiar să fie alocat achiziției materiei prime. Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.

Având în vedere formularea sumă disponibilă / beneficiar din cadrul HG nr. 1152/2022, ținând cont de prevederile art. 17 din OG nr. 99/2020, privind marja de profit, defalcarea costurilor va conține și profitul, care va fi inclus în calcul ori la prepararea hranei ori la distribuție, urmând ca, în anexa la formularul 11.1, parte a ofertei financiare, să fie detaliat atât cu ponderi cât și cu cifre, indicându-se unde a fost inclusă și se va preciza ponderea.

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

Criteriul de atribuire:

În baza prevederilor HG nr. 1152/2022, cu respectarea prevederilor Legii 98/2016.

Criteriul de atribuire stabilit este **cel mai bun raport calitate-preț**.

Astfel:

1. Prețul ofertei - factor financiar - **40 puncte**
2. Ponderea materiei prime din prețul per porție - **60 puncte**

Algoritmul de calcul pentru acordarea punctajului:

1. *Prețul ofertei - 40 puncte*

Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim: 40 de puncte.

Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$$P_{\text{preț}}(n) = \text{Preț}(\min) / \text{Preț}(n) \times 40,$$

unde:

$P_{\text{preț}}(n)$ - punctaj obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$\text{Preț}(\min)$ - cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

$\text{Preț}(n)$ - prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

2. *Ponderea materiei prime din prețul per porție - 60 puncte*

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim : 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\min) / P_{\text{materie}}(\max) \times 60,$$

unde:

$P_{\text{materie}}(n)$ - punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{\text{materie}}(\min)$ - nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{\text{materie}}(\max)$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este 40%.

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

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta tehnică și financiară, după caz. În cazul în care, după aplicarea criteriului de atribuire, două oferte situate pe primul loc, prezintă punctaj egal, în vederea departajării acestora, Autoritatea Contractantă alege oferta cu cel mai mare punctaj obținut în cadrul factorului de evaluare : ponderea materiei prime din prețul total/ porție. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, Autoritatea

Contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin intermediul e-mail cu confirmare de primire, prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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.

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

2.3. 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.

Precizare: porțiile vor fi livrate zilnic la sediul Școlii Gimnaziale Dumitra și la scolile aparetinatoare, din Comuna Dumitra, județul Bistrita Nasaud, în intervalul orar:

Livrarea pachetului alimentar se va face la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Dumitra, o dată pe zi, respectiv:

Nr. Crt.	Localitatea	Adresa	Numarul maxim de pachete alimentare pe locatie / zi	Condiții de livrare
1	Dumitra	GPN Dumitra, Adresa : Strada Principala nr. 189	90 Pachete alimentare	Intre orele 11:00 – 11:40 , se va livra pachetul alimentar din ziua aferenta.
2	Dumitra	Scoala Gimnaziala Dumitra, Adresa : Strada Bisericii nr. 10	340 Pachete alimentare	
3	Cepari	Scoala Gimnaziala Adresa : Strada Sarata nr. 4	166 Pachete alimentare	
4	Tarpiu	Scoala Gimnaziala Adresa : Strada Principala nr. 148	144 pachete alimentare	
TOTAL			740 pachete alimentare / Zi	

3. Calitatea produselor

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

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, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Dacă, la nivelul unității, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. 3 din OUG nr. 105/2022 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin 3 din normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr105/2022,preșcolarii și elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor (medicale sau religioase), în limita valorii zilnice stabilite pentru un pachet alimentar/meniu/elev.

Precizări: Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul calori stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordinul nr. 1563/2008 *pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*, respectiv Legea 123/2008 *pentru o alimentație sanatoasa*, asigurandu-se ca meniul sa fie variat.

Pentru asigurarea unui meniu variat si sănătos, operatorul va întocmi meniuri săptămânale (cel puțin 5 variante de pachete alimentare, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana)/lună care vor fi vizate de medicul unității de învățământ sau un medic nutriționist.

ATENȚIE: In prezentarea variantelor de meniu, se va tine cont si de elevii cu probleme de natura medicala care au intoleranta la anumite alimente.

Elevi cu probleme de natura medicala/religioasa sunt un numar TOTAL de 6 din care 2 elevi cu probleme medicale si 4 cu motive religioase :

- 1 elev este alergic la MAR, PESTE, OU, POLEN si cu intoleranta la PELIN, LAPTE, PRODUSE DIN LAPTE, CARTOF
- 1 elev este alergic la ALUNE, ARAHIDE
- 4 elevi care nu consuma carne de porc si produse din carne de porc din motive religioase.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 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 a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

Precizare: Se solicită minim 2 vehicule (din care unul full electric) pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică:

- Cartea de identitate a vehiculului,
- certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor,
- autorizarea /înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului,
- în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, alte documente care atestă modalitatea de deținere.

Livrarea se va face ținând cont de Regulamentul de organizare și funcționare a *Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat*, în cadrul Școlii Gimnaziale Dumitra.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 *privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat*, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

Precizare: În acest sens, contractantul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Precizări: Se va anexa propunerii tehnice:

- Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personal implicat în derularea contractului.

7. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE)

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

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

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi,

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele 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) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

- 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"(n.n. masa caldă în regim catering);

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Modul de prezentare al propunerii tehnice

Ofertantul are obligația să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificațiile tehnice conținute în Caietul de sarcini și va cuprinde următoarele:

1. Propunerea tehnică va conține minim informațiile solicitate în modelul de propunere tehnică- Formular nr.11.

2. Reperele privind managementul, logistica și planificarea aplicată pentru realizarea contractului. În această secțiune, ofertantul, pe baza informațiilor menționate în specificațiile tehnice din documentația de atribuire și a cunoștințelor proprii, trebuie să facă o prezentare detaliată privind:

(A) planificarea activităților contractului prin care ofertantul să indice toate etapele esențiale ale proiectului,

(B) strategia de aprovizionare cu resursele necesare realizării contractului;

(C) adecvarea la constrângerile fizice impuse de derularea contractului;

(D) aspectele de ordin operational ale lucrărilor existente ce trebuie menținute

3. Planul de management al riscurilor aferent proiectului. Se va prezenta abordarea propusă pentru managementul riscurilor în cadrul contractului, cu luarea în considerare a cerințelor incluse în caietul de sarcini. În această secțiune, ofertantul, pe baza informațiilor menționate în specificațiile tehnice din documentația de atribuire și a cunoștințelor proprii, trebuie să facă o prezentare detaliată privind:

A. Sistemul de gestionare a riscurilor și oportunităților

B. Identificarea / gestionarea și minimalizarea riscurilor care pot afecta securitatea și sănătatea lucrătorilor și a celorlalți participanți la procesul de producție

C. Riscuri de accidentare/măsuri de prevenire și protecție pe categorii de operațiuni

D. Principalele măsuri de prevenire și protecție

E. Analiza de riscuri aplicată la proiect, care va evidenția factorii de risc / sursele de pericol identificate / efectele factorilor de risc / modalități de gestionare a acestor riscuri

4. Organigrama cuprinzătoare care identifică în mod clar personalul pe care ofertantul trebuie să îl utilizeze la realizarea serviciilor incluse în contract. În această secțiune,

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

ofertantul, pe baza informatiilor mentionate in specificatiile tehnice din documentatia de atribuire si a cunostintelor proprii, trebuie sa faca o prezentare detaliata privind:

A. Rolurile si responsabilitatile personalului propus (minimal> manager de contract / sofer / distribuitor

B. Liniile de comunicare intre membrii echipei implicate in contract

Tot in aceasta sectiune se va prezenta si Strategia anti-coruptie utilizata de ofertant pentru prevenirea conflictului de interese

4. Declaratie pe proprie raspundere prezentata in numele asocierii de catre asociatul desemnat lider, din care sa reiasa ca, in intocmirea ofertei s-a tinut cont de conditiile de mediu, sociale si cu privire la relatiile de munca si ca acestea se vor respecta pe toata durata de indeplinire a contractului de servicii. Informatii detaliate privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si se refera la conditiile de munca si protectia muncii, securitatii si sanatatii in munca, se pot obtine de la inspectia Muncii sau pe saitul : <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. Informatii privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si se refera la conditiile de mediu, se pot obtine de la Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie> (Formular nr. 2).

3. ANEXE Se solicita urmatoarele documente ca anexa la propunerea tehnica:

- Formular nr. 11.1 detaliere procentaj

- Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică: - Cartea de identitate a vehiculului, -certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor,- autorizarea /înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului, -în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, ate documente care atestă modalitatea de deținere.

- Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personal.

- Grafic de livrare. Se solicita intocmirea graficului de executie a contractului - document ce va reflecta progresul in timp al proiectului coroborat cu o alocare adecvata de resurse umane si materiale necesare realizarii contractului

Se va anexa modelul de contract asumat (Clauzele contractuale), semnat si stampilat de reprezentantul legal al ofertantului sau propuneri de amendare a clauzelor obligatorii.

Potrivit prevederilor legale în vigoare, orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări cu privire la conținutul documentației de atribuire și implicit și cu privire la clauzele contractuale obligatorii. Astfel, dacă un operator economic consideră că anumite

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

clauze îi sunt în defavoare, va solicita autorității contractante clarificări, inclusiv modificarea lor, astfel încât, dacă aceste clauze vor fi amendate/modificate, ele să fie aduse la cunoștință tuturor operatorilor economici interesați, înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Cerințe privind siguranța alimentară și personalul

1. Sistemul HACCP

Prestatorul trebuie să dețină, să implementeze și să mențină, pentru unitatea în care se prepară hrana, un plan HACCP și proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, adaptate activităților de recepție, depozitare, preparare, porționare, ambalare, păstrare și transport al produselor alimentare.

Planul HACCP trebuie să cuprindă cel puțin:

- identificarea și evaluarea riscurilor;
- stabilirea punctelor critice de control;
- limitele critice;
- procedurile de monitorizare;
- măsurile corective;
- procedurile de verificare;
- evidențele și documentele necesare demonstrării aplicării sistemului.

Ofertantul va prezenta planul HACCP aplicabil unității în care va fi preparată hrana sau un extras relevant din acesta, împreună cu declarația privind implementarea și menținerea procedurilor HACCP pe întreaga perioadă de executare a contractului.

În cazul în care operatorul economic deține un certificat HACCP, ISO 22000 sau un alt certificat echivalent privind sistemul de management al siguranței alimentelor, acesta poate fi prezentat suplimentar, ca document doveditor. Lipsa unui certificat emis de un organism terț nu conduce la respingerea ofertei dacă ofertantul demonstrează implementarea efectivă a procedurilor HACCP.

Cerința este necesară pentru identificarea, evaluarea și controlarea riscurilor biologice, chimice și fizice care pot apărea în procesul de preparare și distribuire a hranei. Beneficiarii sunt copii/elevi, categorie pentru care respectarea normelor de siguranță alimentară este esențială. Obligația implementării procedurilor HACCP rezultă din art. 5 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

2. Personalul utilizat pentru executarea contractului

Prestatorul trebuie să asigure personal suficient și calificat pentru prepararea, porționarea, ambalarea și livrarea zilnică, în condiții de siguranță, a numărului de porții prevăzut în caietul de sarcini.

Personalul implicat direct în prepararea și manipularea alimentelor trebuie:

- să aibă rapoarte legale de muncă cu prestatorul sau cu subcontractantul declarat;
- să fie înregistrat în REGES-ONLINE;
- să dețină fișe de aptitudine valabile, eliberate de medicul de medicina muncii, cu mențiunea „apt” pentru activitatea desfășurată;
- să fi efectuat examinările medicale necesare pentru personalul care manipulează produse alimentare;
- să dețină certificate valabile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, corespunzătoare activității desfășurate.

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

Se va prezenta lista nominală a personalului utilizat, extrasul relevant din REGES-ONLINE, fișele de aptitudine și certificatele privind instruirea în domeniul igienei.

Cerința asigură că persoanele care prepară și manipulează hrana sunt angajate legal, apte medical și instruite în domeniul igienei, reducând riscul contaminării alimentelor și al apariției toxiinfecțiilor alimentare. Fișa de aptitudine este reglementată de HG nr. 355/2007, iar instruirea privind noțiunile fundamentale de igienă este reglementată prin Metodologia din 13 iulie 2022.

3. Personal calificat – minimum 4 bucătari

Pentru executarea contractului, prestatorul trebuie să asigure minimum 4 persoane calificate în ocupația de bucătar, care vor participa efectiv la prepararea hranei.

Pentru fiecare persoană nominalizată se vor prezenta, anterior începerii prestării serviciilor:

- diplomă, certificat de calificare profesională sau alt document echivalent, recunoscut potrivit legislației;
- document din care rezultă raportul juridic dintre persoana respectivă și prestator ori subcontractantul declarat;
- fișă de aptitudine valabilă;
- certificat privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

Înlocuirea unei persoane nominalizate este permisă numai cu o persoană care îndeplinește cel puțin aceleași cerințe de calificare și aptitudine.

Solicitarea unui număr minim de 4 bucătari calificați este justificată prin necesitatea preparării zilnice și în timp util a aproximativ 740 de porții, respectării orelor de livrare, menținerii fluxurilor tehnologice distincte și asigurării continuității serviciului în caz de absență, concediu sau incapacitate temporară a unei persoane.

4. Servicii de dezinfectie, dezinsecție și deratizare

Prestatorul trebuie să asigure efectuarea periodică și ori de câte ori este necesar a operațiunilor de dezinfectie, dezinsecție și deratizare pentru:

- spațiile de recepție și depozitare a materiilor prime;
- spațiile de preparare, porționare și ambalare;
- anexele și spațiile de depozitare a deșeurilor;
- mijloacele de transport utilizate pentru livrarea produselor alimentare, în măsura în care operațiunea este aplicabilă acestora.

Operațiunile vor fi efectuate de un operator specializat și autorizat, în baza unui contract valabil. Ofertantul va prezenta la depunerea ofertei:

- contractul pentru serviciile DDD;
- documentele de autorizare ale prestatorului DDD;
- graficul de efectuare a operațiunilor;
- procesele-verbale sau fișele de intervenție;
- dovezile privind igienizarea și dezinsecția periodică a mijloacelor de transport.

Documentele trebuie să acopere întreaga perioadă de executare a contractului.

Cerința urmărește prevenirea contaminării alimentelor și apariției dăunătorilor în spațiile de producție și depozitare, precum și menținerea condițiilor igienice ale mijloacelor de transport. Este necesară pentru păstrarea siguranței alimentelor pe întregul circuit, de la recepția materiilor prime până la livrarea porțiilor către beneficiari.

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

Potrivit art.137, alin.(3), litera b) din HG nr.395/2016, oferta este considerată neconformă dacă conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale pe care le-a stabilit autoritatea contractantă în cadrul documentației de atribuire, care sunt în mod evident dezavantajoase pentru aceasta din urmă, iar ofertantul, deși a fost informat cu privire la respectiva situație, nu acceptă renunțarea la clauzele respective.

IV.4.2 Modul de prezentare al propunerii financiare

Ofertantul are obligația de a elabora și de a prezenta Propunerea financiară astfel încât să respecte specificațiile precizate în Caietul de sarcini și documentația de atribuire.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată pe propria răspundere de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta.

Prețul total din Formularul de ofertă se va exprima în lei, fără TVA, și nu poate fi modificat pe perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea financiară va cuprinde:

1. Formularul 1 În cadrul ofertei financiare se va preciza atât valoarea totală a ofertei cât și prețul /porție fără TVA.

Prețul unitar maximal pe porție nu va depăși suma maximală de 14,86 lei fără TVA/porție și 16,50 lei cu TVA/porție.

Toate sumele din propunerea financiară trebuie exprimate în LEI, cu maxim două zecimale.

Plățile se vor face în LEI.

Toată corespondența legată de plăți, incluzând facturi, certificate de plată trebuie trimise Autorității Contractante în limba română.

La întocmirea prețului se vor respecta cuantumul și modul de plată al contribuțiilor sociale obligatorii, a contribuției asiguratorie pentru muncă, precum și a coeficienților de recapitulare conform prevederilor legale în vigoare la data limită de depunere a ofertelor.

Oferta /pret unitar are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată pe proprie răspundere de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta.

Comuna DUMITRA
Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Dumitra, Localitate Dumitra,
Strada Principala, nr. 209, Telefon 0363402854

Valoarea totală este estimată la numărul total de porții posibile a se livra, în condițiile caietului de sarcini, prețul contractului fiind maximal și fiind decontate doar livrarile efective, conform caietului de sarcini.

Pretul total din Formularul de oferta se va exprima în lei, fara TVA, și nu poate fi modificat pe perioada de valabilitate a ofertei

CLAUZA DE REVIZUIRE A CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA

Estimand ca programul "Masa Sanatoasa", aprobat prin *Hotararea de guvern nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026*, va continua și în 2027, autoritatea contractanta Comuna DUMITRA, își rezerva dreptul de suplimentare a cantitatilor achizitionate în cadrul contractului de achizitie publica și prelungirea corespunzătoare a acestuia. Astfel, în situația prelungirii programului Masa Sanatoasa și pentru anul 2027, autoritatea contractanta va solicita prelungirea valabilității contractului începând cu data de 01.01.2027 și până la data de 18.06.2027 (reprezentand **94 zile de scoala**, exclusiv vacante și zile libere) și suplimentarea cantitativa cu un număr de **69.560 portii (reprezentand 1 portie / elev x 740 elevi x 94 zile)**.

În mod indirect, ca urmare a suplimentării cantitative a contractului, pretul acestuia va fi modificat corespunzător, ținând cont de numărul de pachete alimentare suplimentare și de tariful unitar oferit de către prestator, conform propunerii financiare.

Triful unitar fara TVA ramane nemodificat și în cazul în care contractul de prestării servicii își prelungeste durata. În drept, dispozițiile art 221 din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, alin (1), lit a), conform carora: *"Contractele de achiziție publică/Acordurile-cadru pot fi modificate, fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, în următoarele situații: a) atunci când modificările, indiferent de valoarea acestora, au fost prevăzute în documentele achiziției inițiale sub forma unor clauze de revizuire clare, precise și fără echivoc, care pot include clauze de revizuire a prețului;..." (s.n.)*

Prezenta clauza de revizuire întemeiata pe prevederile art 221, alin 1, lit a) din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare își va produce efectele în condițiile în care programul național "Masa Sanatoasa" va fi aprobat și implementat și la nivelul anului 2027. În acest caz, se va încheia un act adițional cu activarea prezentei clauze de revizuire.

INTOCMIT
Responsabil Achizitiei Publice
Valean Catalin Daniel

