

Nr: 1098/17.02.2026



CAIET DE SARCINI

pentru

**ACHIZIȚIONARE SERVICII DE CATERING ÎN CADRUL
PROGRAMULUI NAȚIONAL MASĂ SĂNĂTOASĂ ÎN ANUL 2026,
PENTRU ȘCOALA GIMNAZIALĂ DIN COMUNA VAMA BUZĂULUI,
JUDEȚUL BRAȘOV**

februarie 2026

Aprobat: TIBERIU NICOLAE CHIRILAȘ
Primar al Comunei Târlungeni

Întocmit: GABRIELA STOICA
inspector



1. INFORMAȚII GENERALE

În cadrul acestei proceduri, Comuna Vama Buzăului, județul Brașov îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Beneficiar în cadrul Contractului. Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

2. CONTEXTUL ÎNCHEIERII ȘI OBIECTIVELE CONTRACTULUI

Prin Hotărârea Guvernului României nr. 1171/2025 privind instituirea *Programului Național Masă Sănătoasă* în anul 2026, a fost creat cadrul necesar sprijinirii accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarii și elevilor prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Prin acest program, se acordă un suport alimentar, constând într-o masă caldă (referită în continuare și ca *menu*), pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ selectate pentru a participa în cadrul Programului.

Rețeaua școlară a Comunei Vama Buzăului din județul Brașov, se află printre beneficiarii programului, urmând ca, după încheierea contractului de achiziție publică, preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ din Comuna Vama Buzăului, să beneficieze de o masă caldă servită în cadrul instituției de învățământ, aceasta fiind pregătită și livrată de către un furnizor autorizat, cu respectarea normelor legale aplicabile.

3. INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumire oficială a autorității contractante: **UAT COMUNA VAMA BUZĂULUI**

Adresă: **Strada Principală 425, 507245 Vama Buzăului RO**

Punct de contact: inspector. **GABRIELA STOICA**

Telefon: **+40268288505**

e-mail: **comunavamabuzaului@yahoo.com**

Pagina de internet a autorității contractante (URL): **<https://www.comunavamabuzaului.ro/>**

Adresa profilului cumpărătorului (URL): **www.e-licitatie.ro**

4. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

4.1 Descrierea serviciilor solicitate

Obiectul achiziției constă în livrarea pachetelor alimentare masă caldă (meniuri), pentru preșcolarii și elevii Unităților de învățământ din Comuna Vama Buzăului. Potrivit art. 3 alin. (1) lit. b) din Hotărârea Guvernului României nr. 1171/2025 în cadrul *Programului Național Masă Sănătoasă*, masa caldă este definită ca:

b) masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. În situația în care hrana nu

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

Numărul beneficiarilor și locul de livrare a pachetelor alimentare este următorul:

		tip învățământ	schimbul I	schimbul II	TOTAL
ȘCOALA GIMNAZIALĂ VAMA BUZĂULUI Școala Primară Buzăiel	Sat Buzăiel, nr. 951	PREȘCOLAR	71	0	71
ȘCOALA GIMNAZIALĂ VAMA BUZĂULUI Școala Primară Acriș	Sat Acriș, nr. 136	PREȘCOLAR	47	0	47
		GIMNAZIAL	124	0	124
ȘCOALA GIMNAZIALĂ VAMA BUZĂULUI Grădinița Vama Buzăului	Sat Vama Buzăului nr. 424A	PRIMAR	108	39	147
ȘCOALA GIMNAZIALĂ VAMA BUZĂULUI Școală Primară Acriș	sat Vama Buzăului nr. 379 (Complex Cultural)	PRIMAR	38	33	71
		TOTAL	388	72	460

4.2 Valoarea estimată a pachetelor alimentare și valoarea estimată a Contractului

Valoarea maximă estimată a unui meniu nu va depăși 14,86 lei/meniu fără TVA, respectiv 16,50 lei/pachet TVA inclusă. Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, reciclare sau eliminare corespunzătoare a deșeurilor, după caz.

Valoarea estimată a contractului este de 984.326,40 lei fără TVA. Valoarea estimată a fost calculată luându-se ca referință numărul de elevi și preșcolari înscriși la Școala Gimnazială Vama Buzăului, așa cum este prevăzut în *Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025*, ordin publicat în Monitorul Oficial al României partea 1, Nr. 3 bis din 5 ianuarie 2026. De asemenea, a fost utilizată și durata estimată a contractului (numărul de zile estimat fiind de 144 zile școlare în intervalul 2 martie 2026 – 31 decembrie 2026) și o valoare maximă de 16,50 lei/pachet alimentar (TVA inclusă).

Totodată, se are în vedere și posibilitatea prelungirii contractului pentru anul 2026, astfel, se stabilește dreptul de opțiune a Autorității contractante, de a solicita prelungirea contractului pentru perioada 01.01.2027 – 30.03.2027 în condițiile arătate în cele ce urmează.

Nr.	Luna	zile activități școlare	beneficiari	pachete alimentare	Valoare unitară estimată (lei fără TVA)	Valoare totală estimată (lei) fără TVA)
1	martie 2026	22	460	10.120	14,86	150.383,20
2	aprilie 2026	15	460	6.900	14,86	102.534,00
3	mai 2026	20	460	9.200	14,86	136.712,00
4	iunie 2026	14	460	6.440	14,86	95.698,40
5	septembrie 2026	22	460	10.120	14,86	150.383,20
6	octombrie 2026	16	460	7.360	14,86	109.369,60
7	noiembrie 2026	20	460	9.200	14,86	136.712,00
8	decembrie 2026	15	460	6.900	14,86	102.534,00
	TOTAL	144		66.240		984.326,40

Astfel, durata contractului se stabilește a fi între 02.03.2026 (data estimată pentru încheierea contractului) și data de 31.12.2026. În funcție de calendarul de desfășurare a procedurii de achiziție publică, dacă procedura de achiziție se încheie după data de 02.03.2026, atunci executarea contractului va începe după 2 zile lucrătoare de la semnarea acestuia de către părți.

Totodată, în măsura în care, în urma stabilirii structurii anului școlar 2026 – 2027, rezultă că va exista o altă structură calendaristică decât cea avută în vedere, livrarea produselor se poate modifica, în limita numărului maxim de meniuri avute în vedere la încheierea contractului.

Având în vedere că serviciile prestate în baza contractului au un caracter de regularitate și ținând cont că prin Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025, se alocă fonduri pentru anul 2026, pentru a asigura continuitatea până la adoptarea Hotărârii de Guvern pentru derularea programului în anul 2027, se introduce în contract și în documentație opțiunea prelungirii acesteia, în condițiile art. 165 din Normele metodologice aprobate prin H.G. nr. 395/2016, precum și al art. 221 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, pentru un număr estimat de 60 de zile lucrătoare, în perioada 01.01.2027 – 30.03.2027, condiționat de existența fondurilor bugetare alocate cu această destinație.

4.3 Procedura de livrare a meniurilor

Livrarea pachetelor se va face în 4 (patru) locații de învățământ ale rețelei școlare a Comunei Vama Buzăului (Școala Gimnazială Vama Buzăului), în două intervale orare (09:15-09:30 pentru schimbul I și 13:15-13:30 pentru schimbul II), așa cum au fost solicitate de către conducerea Școlii Gimnaziale Vama Buzăului, conform tabelului prezentat în conținutul pct. 4.1 din prezentul *Caiet de Sarcini*. Comenzile către prestator vor fi transmise de către persoane desemnate de către unitatea de învățământ.

Zilnic, se livrează numărul de meniuri comandate în funcție de prezența preșcolarilor și elevilor. Cantitățile la care se referă contractul sunt cantități maxime. Livrările se vor efectua zilnic, în limita comenzilor efectuate conform prezentului *Caiet de Sarcini*.

5. REGULI APLICABILE PREPARĂRII ȘI LIVRĂRII MENIURILOR

5.1 Descrierea meniurilor

Suportul alimentar, constând într-un meniu livrat de către prestator, 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 fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora.

Autoritatea contractantă urmărește ca Prestatorul selectat în urma desfășurării procedurii de atribuire să livreze beneficiarilor un pachet alimentar pe zi, constând în *masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, așa cum prevede Hotărârea Guvernului României nr. 1171/2025.*

Prin meniu autoritatea contractantă înțelege o combinație de două feluri diferite de mâncare și opțional, nefiind prevăzut expres în textele normative, un desert, felurile fiind exemplificate în anexa 2 a HG 1171/2025.

Ca exemplu, autoritatea contractantă prezintă următoarele variante cu specificația că nu sunt obligatoriu a fi oferite în aceste combinații, potențialii ofertanți, în condițiile respectării actelor normative de reglementare a alimentației preșcolarilor și școlarilor, urmând a veni cu propriile variante care pot include și elemente care nu se regăsesc pe listele exemplu

1. Meniul 1
 - Felul 1: Ciorbă de legume.
 - Felul 2: Legume cu piept de pui la grătar.
2. Meniul 2
 - Felul 1: Supă de pui cu legume.
 - Felul 2: Pilaf cu legume și ficăței de pui.
3. Meniul 3
 - Felul 1: Ciorbă de vacuță cu legume.
 - Felul 2: Cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar.
4. Meniul 4
 - Felul 1: Ciorbă de legume.
 - Felul 2: Macaroane cu brânză.
5. Meniul 5
 - Felul 1: Supă de pui cu legume.
 - Felul 2: Ghiveci de legume cu carne slabă de porc.
6. Meniul 6
 - Felul 1: Ciorbă de legume.

- Felul 2: Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor.

7. Meniul 7

- Felul 1: Ciorbă de vâcuță cu legume.
- Felul 2: Sufleu de broccoli cu brânză.

8. Meniul 8

- Felul 1: Supă de pui cu legume.
- Felul 2: Mâncare de mazăre cu carne slabă de vită.

9. Meniul 9

- Felul 1: Ciorbă de legume.
- Felul 2: Piure de cartofi, salată cu piept de curcan.

10. Meniul 10

- Felul 1: Ciorbă de vâcuță cu legume.
- Felul 2: Orez cu legume și pui la tavă.

HG 1171/2025 la art. 3 alin. 4 prevede că

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

și din acest considerent autoritatea contractantă solicită potențialilor ofertanți prezentarea unei liste de cel puțin 10 preparate (feluri) și ofertarea a cel puțin 6 meniuri similare celor mai sus exemplificate pentru a respecta eventuale solicitări din partea beneficiarilor, cu precizarea că acestea pot interveni pe perioada derulării (ex: perioada Postului Paștelui, elevi noi înscriși, începutul anului școlar, beneficiari care respectă tradiția doar în zilele de miercuri și vineri, schimbări de preferințe, etc). Cu titlu de exemplu prezentăm o listă de preparate *tip post*:

- Tocană de legume cu orez brun.
- Quinoa cu legume.
- Mâncare de mazăre
- Ghiveci de legume.
- Mâncare de varză dulce
- Ciorbă de legume

La acestea se adaugă și meniurile pentru beneficiari cu probleme medicale (ex: alergii, control nutrițional obligatoriu, etc), care reprezintă cazuri punctuale, dar existente. Prezentarea capacității de a asigura meniuri alternative pentru beneficiarii cu constrângeri medicale se constituie astfel în cerință a autorității contractante, nefiind limitată de un număr minim de meniuri, acestea fiind în mod obișnuit personalizate beneficiarului și modalitatea de îndeplinire a cerinței va fi descrisă pe parcursul explicării criteriilor de atribuire și a grilelor de punctare.

5.2 Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire de către personalul Școlii Gimnaziale Vama Buzăului.

5.3 În cazuri speciale, în situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, unitatea de învățământ va decide cu referire la livrarea de către prestator și distribuirea către elevii care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5.4 La ofertare, prestatorul va prezenta, fără a fi un număr obligatoriu, dar un număr pentru care este stabilit subcriteriu de atribuire, variante de meniu normal (prin care autoritatea contractantă înțelege meniuri care pot fi consumate de beneficiari fără constricții medicale și/sau religioase) și variante de meniu de post (meniuri preparate fără utilizarea de ingrediente de origine animală). Opțiunile vor fi variabile, același pachet alimentar putând fi repetat maxim de două ori în intervalul unei săptămâni, dar nu în zile consecutive. Pentru prezentarea variantelor de pachet alimentar se completează Formularul nr. 9.

5.5 Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

5.6 În măsura în care, la unitatea de învățământ se înregistrează cereri cu privire la preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare, acestora se vor livra pachete alimentare adecvate situației lor. Beneficiarul va comunica de îndată Prestatorului existența acestor situații speciale.

5.7 Norme minime obligatorii în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, așa cum sunt descrise în Anexa 2 a HG 1171/2025, din care se citează:

- 1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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 permiși 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 sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.*

Astfel, pentru conformare legală, acestea devin cerințe minime obligatorii pentru toți potențialii ofertanți.

5.8 Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

5.9 Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de 4 de ore de la momentul ambalării. 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. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5.10 Cerințele privind ambalarea, etichetarea și marcarea

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: **PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**. În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției *produs alimentar preambalat* vor fi 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**

5.11 Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Fiecare pachet alimentare se livrează ambalat în ambalaj de unică folosință.

5.12 Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

6. RECEPȚIA PACHETELOR ALIMENTARE/DOCUMENTE TRANSMISE

6.1 Recepția pachetelor alimentare se face zilnic, la locurile de livrare indicate în prezentul *Caiet de sarcini*. Recepția cantitativă se face prin numărarea pachetelor alimentare individual ambalate. Recepția calitativă se referă la verificarea, fără a se limita la, respectarea gramajului, pachetului alimentar prezentat în propunerea tehnică, la respectarea evitării repetării variantelor de meniuri mai des față de două ori în aceeași săptămână. De asemenea, în cazul în care se constată neconformitatea cu privire la cerințele prezentate în prezentul *Caiet de sarcini* se refuză recepția pachetelor alimentare afectate.

La fiecare livrare zilnică, livrarea pachetelor alimentare se face însoțit de următoarele documente:

- a) *Aviz de însoțire* a mărfii
- b) Certificat de conformitate

6.2 Facturarea serviciilor prestate se face la începutul fiecărei luni, până la data de 7 a lunii, pentru livrările efectuate în luna anterioară, conform *procesului-verbal centralizator* întocmit în baza avizelor de însoțire a mărfii prin care se confirmă cantitatea efectiv livrată. Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preșcolarilor și elevilor, prestatorul are obligația ca la fiecare livrare la fiecare punct de livrare să furnizeze proba produselor alimentare livrate, ambalat în ambalaj sigilat. Plata facturii se va efectua în termen de 30 de zile de la transmiterea acesteia, după transmiterea facturii care are la bază *procesul-verbal centralizator*.

7 MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

7.1 Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta în totalitate cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini și va conține, cel puțin, următoarele:

- a) Propunerea tehnică din care să rezulte modalitatea de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini. În această secțiune, ofertantul va prezenta modalitatea în care oferta sa îndeplinește toate cerințele din caietul de sarcini. Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini.
- b) Variantele de pachete alimentare propuse, cu precizarea gramajului ingredientelor și a alergenilor (gramajul se referă la produsul finit). Se completează Formularul nr. 9.
- c) Propunerea tehnică va conține declarația privind ponderea materiei prime din valoarea unitară a pachetelor alimentare;
- d) Dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a prestatorului care prepară pachetele alimentare;
- e) Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
- f) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinare a unităților în care se vor depozita pachetele alimentare, dacă este cazul;

- g) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinară a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare;
- h) Dovada deținerii, pentru personalul implicat în producerea, manipularea și distribuția produselor 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 fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. Se completează formularul nr. 14.
- i) Lista dotărilor de care dispune prestatorul pentru prepararea și distribuirea pachetelor alimentare;
- j) În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație privind acceptarea modelului de contract și a cerințelor documentației de atribuire și o Declarație pe propria răspundere prin care declară că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă și cel al protecției mediului, în conformitate cu prevederile art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în munca, se pot obține de la Inspekția Muncii. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. Se completează Formularul nr. 4.
- k) În cadrul propunerii tehnice ofertantul prezintă declarația privind acceptarea condițiilor contractuale și a documentației de atribuire. Se completează Formularul nr. 5.
- l) Modalitatea de acordare a punctajului pentru factorii de evaluare de natură tehnică (prin completarea formularelor 10–13 și cu alăturarea documentelor menționate în aceste formulare).
- m) În cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta descriptiv și cu documente justificative, o procedură dedicată de preluare a ambalajelor pentru reutilizare, reciclare sau eliminare corespunzătoare. În cazul în care această componentă va fi subcontractată este necesar ca procedura să fie asumată atât de subcontractor cât și de către ofertant.

7.2 Modul de prezentare a propunerii financiare

7.2.1 Formularul de ofertă e actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă. Prețul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusive livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

7.2.2 Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 3 luni. Nu se acceptă oferte alternative.

7.2.3 Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în conformitate cu propunerea tehnică.

7.2.4 În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

7.2.5 La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile implicite îndeplinirii obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

7.2.6 Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concură la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

8.1 Autoritatea contractantă propune ca în cadrul criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate – preț”, să fie stabiliți următorii factori de evaluare:

a) Componenta financiară – Prețul ofertei cu o pondere de 30,00%;

b) Componenta tehnică cu o pondere de 70,00%, utilizând următorii factori de evaluare:

b₁) Calitatea nutrițională și diversitate: 25,00 %, fiind compus din:

1. calitatea meniurilor raportat la normativele de reglementare: 5,00 %
2. diversitatea și rotația meniurilor: 5,00 %
3. materii prime brute și fără baze instant, limitarea utilizării produselor ultraprocesate și a semipreparatelor industriale; utilizarea cu prioritate a materiilor prime proaspete, cu excepția produselor congelate natural fără aditivi: 10,00%
4. capacitatea de a asigura meniuri alternative pentru beneficiarii cu constrângeri medicale sau religioase: 5,00 %

b₂) Siguranța alimentară: 25,00 %, fiind compus din:

1. trasabilitatea activității prin proceduri descriptive ale fluxurilor de lucru și ale evenimentelor de tip sanitar neprevăzute : 10,00 %
2. personal calificat: 5,00 %
3. asigurarea igienei la locul de preparare: 5,00 %
4. certificarea microbiologică și organoleptică a produsului finit 5,00 %

b₃) Logistică și continuitate: 10,00 %

1. timpul de preparare înainte de transport: 5,00 %
2. menținerea temperaturii pe tot parcursul deplasării: 5,00%

b₄) Protecția mediului: 10,00%

1. utilizarea de autovehicule cu poluare redusă: 5,00 %
2. preluarea deșeurilor pentru reciclare, valorificare sau eliminare: 5,00 %

8.2 Justificarea criteriilor și grile de punctaj

Structura propusă a criteriului *cel mai bun raport calitate-preț* asigură un echilibru între dimensiunea economică, calitatea nutrițională, siguranța alimentară și responsabilitatea de mediu. Factorii de evaluare sunt relevanți pentru obiectul contractului de catering, sunt măsurabili și permit selectarea unei oferte care să răspundă interesului public pe termen lung, nu doar criteriului celui mai mic preț. Se face precizarea că vor fi utilizați doi termeni în echivalent (procent, punct) astfel, deși în final criteriile au o pondere în criterierea de tip cel mai bun raport calitate/preț (calculată procentual) în practica uzuală se utilizează și noțiunea de punctaj. În cazul de față, pentru fiecare dintre subcriterii 1 punct = un procent.

a) Prețul contractului

Stabilirea unei ponderi de 30,00 % pentru prețul ofertei urmărește asigurarea utilizării eficiente a fondurilor publice, în conformitate cu principiile economicității și eficienței prevăzute de legislația în domeniul achizițiilor publice. Serviciile de catering reprezintă o categorie în care calitatea și siguranța au un impact direct asupra sănătății și satisfacției beneficiarilor, motiv pentru care prețul nu poate constitui factorul determinant. Ponderea de 30,00 % asigură un echilibru între necesitatea obținerii unui cost avantajos și obligația autorității contractante de a achiziționa servicii sigure, nutritive și conforme cu cerințele tehnice. Se acordă un punctaj maxim de 30,00%, după următorul algoritm:

1. Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat;
2. Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P_{(n)}$ se calculează proporțional, astfel:

$$P_{(n)} = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

Raportat la rezultatele urmărite de autoritatea contractantă prin implementarea contractului, se consideră că această alocare a punctajului aferent acestui factor de evaluare respectă normele legale aplicabile în materie. Totodată ponderea acestui factor permite este suficient de consistent pentru a acorda o importanță și factorului economic în realizarea achiziției. Alocarea acestui factor, a unei ponderi de 30% permite stabilirea de criterii suplimentare care să aducă beneficii reale autorității contractante.

b) Componenta tehnică

În cazul serviciilor de furnizare hrană / catering pentru beneficiari (copii/elevi/beneficiari servicii sociale), componenta tehnică este direct legată de obiectul contractului și are impact asupra sănătății publice, siguranței alimentare și calității serviciului prestat. În conformitate cu art. 187 alin. (4) din Legea nr. 98/2016, factorii de evaluare trebuie:

- să fie legați de obiectul contractului;
- să asigure o concurență reală;
- să permită verificarea informațiilor furnizate de ofertanți.

și aceștia pot viza inclusiv organizarea, calificarea și experiența personalului desemnat pentru executarea contractului, în cazul în care calitatea personalului desemnat poate să aibă un impact semnificativ asupra nivelului calitativ de executare a contractului sau serviciile postvânzare, asistența tehnică și condițiile de livrare, cum ar fi data livrării, procesul de livrare și termenul de livrare și în orice stadiu al ciclului lor de viață, chiar dacă acești factori nu fac parte din substanța materială a produselor, serviciilor sau lucrărilor respective.

b1) Calitatea nutrițională și diversitate: 25,00 %,

În cazul serviciilor de catering/hrană, factorii privind calitatea nutrițională sunt direct legați de obiectul contractului și de interesul public (sănătate publică, prevenirea malnutriției, combaterea obezității infantile, respectarea normelor sanitare).

Meniurile propuse de către ofertanți e necesar a respecta:

- necesarul caloric și distribuția macronutrienților conform normelor de alimentație pentru categoria de vârstă;
- limitările privind zahărul adăugat, grăsimile saturate și sarea (Ordinul 1563/2008) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- cerințele de etichetare și trasabilitate conform Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 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 Text cu relevanță pentru SEE

demonstrabile prin

- fișe tehnice de produs
- calcul nutrițional
- aviz nutriționist/dietetician
- declarații privind respectarea normativelor

astfel, subcriteriile vor fi analizate și punctate după cum urmează:

1. Calitatea meniurilor raportat la normativele de reglementare: 5,00 %

Subcriteriul urmărește:

- necesarul caloric și distribuția macronutrienților conform normelor de alimentație pentru categoria de vârstă;
- limitările privind zahărul adăugat, grăsimile saturate și sarea (Ordinul 1563/2008);

Astfel, grila de punctaj este următoarea:

- 0 puncte pentru neprezentarea calculelor nutriționale, **oferta fiind considerată neconformă**
- 3 puncte pentru prezentarea calculelor nutriționale pentru fiecare dintre meniurile propuse
- 5 puncte pentru prezentarea calculelor nutriționale pentru fiecare dintre meniurile propuse și avizate de către nutriționist sau dietetician certificat

2. Diversitatea și rotația meniurilor

Subcriteriul urmărește asigurarea diversității alimentare care este esențială pentru echilibru nutrițional și prevenirea monotoniei alimentare și raportat la conținutul pct. 5.1 din prezentul se vor prezenta planuri de rotație care să asigure evitarea aceluiași preparat în interval scurt. În cele ce urmează, meniu normal este considerat un meniu cu adresabilitate generală pentru beneficiarii care consumă alimente care includ preparate cu origine animală iar meniu de post

este considerat meniul general acceptat ca fiind preparat fără nici un fel de ingredient având sursă animală. Astfel, grila de punctaj este următoarea:

- 5 puncte în situația în care oferta prezintă o listă cu cel puțin 10 meniuri *normale* și cel puțin 6 meniuri *de post* și fiecare dintre meniuri este descris conform criteriului b₁), subcriteriul 1
- 2 puncte în situația în care oferta prezintă o listă cu cel puțin 5 meniuri normale, dar nu mai mult de 9 și cel puțin 3 meniuri de post, dar nu mai mult de 4 și fiecare dintre meniuri este descris conform criteriului b₁), subcriteriul 1
- 0 puncte în cazul în care oferta prezintă mai puțin de 5 meniuri *normale* sau mai puțin de 3 meniuri *de post*, **oferta fiind considerată neconformă**

3. Materii prime brute și fără baze instant

Utilizarea materiilor prime brute (carne proaspătă, legume, fructe, etc) în detrimentul bazelor instant și premixurilor industriale contribuie la:

- reducerea aditivilor;
- creșterea valorii nutriționale;
- trasabilitate mai bună

Totuși, autoritatea contractantă cunoaște și recunoaște că există situații în care sezonalitatea sau siguranța alimentară alături chiar de necesitatea menținerii valorilor nutriționale sau chiar reducerea pierderilor, justifică anumite procedee precum congelarea IQF. Pentru claritatea subcriteriului, autoritatea contractantă descrie ce consideră ca fiind

- premixtura industrială: un amestec omogen de două sau mai multe componente (ingrediente alimentare, aditivi, condimente, enzime, vitamine, stabilizatori etc.), dozate proporțional și livrate sub formă de pulbere, pastă sau soluție concentrată, destinat a fi incorporat într-un preparat alimentar
- congelarea justificată: utilizarea procesului de congelare ca metodă tehnologică de conservare a alimentelor, atunci când aceasta este determinată de necesități obiective de siguranță alimentară, sezonalitate, menținere a valorii nutriționale sau eficiență operațională, cu respectarea integrală a normelor sanitar-veterinare și fără alterarea calității produsului prin aditivi sau prelucrări industriale excesive
- aditiv alimentar: orice substanță care nu este consumată în mod normal ca aliment în sine și nu este utilizată în mod normal ca ingredient caracteristic al alimentului, indiferent dacă are sau nu valoare nutritivă, și a cărei adăugare intenționată în scop tehnologic la fabricarea, prelucrarea, prepararea, tratarea, ambalarea, transportul sau depozitarea unui aliment are sau poate avea ca efect ca aceasta sau produșii săi secundari să devină, direct sau indirect, componente ale alimentului (așa cum sunt descriși în Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari)
- baza instant: produs alimentar industrial deshidratat sau concentrat, preformat, destinat a fi utilizat ca suport tehnologic rapid pentru obținerea unor preparate culinare (supe, sosuri, ciorbe, mâncăruri gătite), prin simpla rehidratare sau diluare, fără parcurgerea etapelor clasice de preparare din materii prime brute.
- aliment ultraprocesat: produs alimentar obținut prin procese industriale multiple și complexe, care conține în mod tipic ingrediente rafinate, fracționate sau modificate industrial, precum și aditivi alimentari utilizați pentru a imita, intensifica sau stabiliza proprietăți senzoriale (gust, culoare, textură) și pentru a prelungi termenul de

valabilitate, rezultând un produs cu un grad ridicat de transformare față de materia primă inițială

Astfel, grila de punctaj pentru subcriteriu este următoarea:

- 10 puncte pentru oferta care asigură utilizarea doar de materie primă brută, necongelată, fără utilizarea de premixuri industriale, aditivi sau baze instant și nu prezintă elemente de ultraprocessare
- 9 puncte pentru oferta care asigură utilizarea de materie primă brută, completată de materie primă congelată justificat, fără utilizarea de premixuri industriale, aditivi sau baze instant și nu prezintă elemente de ultraprocessare
- 4 puncte pentru oferta care asigură utilizarea de materie primă brută completată de materie primă congelată justificat cu utilizarea de premixuri industriale în proporție de maxim 1/20 din totalul ingredientelor, fără utilizarea de aditivi sau baze instant, dar prin utilizarea de premixuri se consideră ca fiind aliment ultraprocessat
- 0 puncte pentru oferta care prezintă utilizarea de premixuri industriale în proporție mai mare de 1/20 sau preparatele oferite conțin aditivi alimentari sau baze instant
oferta fiind considerată neconformă

4. Capacitatea de a asigura meniuri alternative pentru beneficiarii cu constrângeri medicale sau religioase

Conform art. 2 alin. (2) din Legea 98/2016, autoritatea contractantă are obligația respectării principiilor nediscriminării și tratamentului egal. Dacă o parte dintre beneficiari prezintă intoleranțe, alergii sau restricții religioase, neasigurarea unei alternative echivalente ar conduce la excluderea lor de facto din beneficiul serviciului public contractat. Serviciul contractat constă în furnizarea de hrană adecvată beneficiarilor. „Adecvat” presupune nu doar furnizarea unei porții standard, ci furnizarea unei mese consumabile în siguranță de către fiecare beneficiar eligibil.

Prin urmare, capacitatea de a asigura (enumerare cu titlu de exemplu de alergii sau intoleranțe):

- meniuri fără gluten
- meniuri fără lactoză
- meniuri pentru alergii alimentare
- meniuri vegetariene sau conforme cerințelor religioase

reprezintă o caracteristică tehnică esențială a serviciului.

Astfel, grila de punctaj pentru acest subcriteriu este:

- 0 puncte - nu sunt prezentate meniuri alternative sau sunt prezentate doar declarații fără documente justificative, **oferta fiind astfel neconformă.**
- 1 punct - se asigură un singur tip de meniu alternativ, demonstrat prin exemple
- 2 puncte - se asigură minimum două tipuri distincte de meniuri alternative, însoțite de exemple de meniuri pentru minimum 3 zile.
- 3 puncte - se asigură minimum trei tipuri distincte de meniuri alternative (cel puțin un tip pentru restricții medicale și un tip pentru restricții religioase), însoțite de:
 - exemple de meniuri pentru minimum 5 zile;
 - fișe tehnice ale preparatelor.
- 4 puncte pentru îndeplinirea condițiilor pentru 3 puncte, plus:

- prezentarea unei proceduri scrise privind prevenirea contaminării încrucișate (flux separat, ustensile dedicate sau intervale dedicate de producție);
- desemnarea unei persoane responsabile pentru gestionarea dietelor speciale (HACCP/nutriționist).
- 5 puncte – pentru îndeplinirea condițiilor pentru 4 puncte, plus:
 - plan documentat privind gestionarea dietelor speciale (trasabilitate, etichetare separată, evidență distinctă);
 - dovada capacității operaționale concrete de implementare (descrierea spațiilor/fluxurilor sau proceduri detaliate interne).

b2) Siguranța alimentară

1. Trasabilitatea

Conform art. 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure trasabilitatea materiilor prime, a ingredientelor și a produsului finit, prin evidențe clare privind furnizorii, loturile, datele de producție și distribuție. Trasabilitatea permite:

- identificarea rapidă a sursei unei contaminări;
- retragerea eficientă a produselor neconforme;
- limitarea riscurilor pentru sănătatea publică;
- responsabilitate contractuală și juridică.

Capacitatea de a demonstra un sistem documentat de trasabilitate (registre, coduri lot, proceduri scrise) reprezintă un indicator obiectiv al controlului calității și al maturității organizaționale.

Astfel, grila de punctaj pentru acest subcriteriu este:

- 0 puncte atunci când nu sunt prezentate proceduri descriptive sau documentația este formală, fără detalierea fluxurilor și fără referire la gestionarea incidentelor sanitare, **oferta fiind considerată neconformă.**
- 3 puncte atunci când sunt prezentate fluxuri generale de lucru, dar:
 - lipsesc diagramele operaționale sau descrierea etapelor;
 - nu sunt definite puncte critice de control;
 - nu există procedură clară pentru evenimente sanitare neprevăzute.
- 5 puncte atunci când sunt prezentate:
 - descrierea fluxului tehnologic complet;
 - delimitarea responsabilităților;
 - referire la procedura HACCP;
 însă procedura privind incidentele sanitare este sumară (fără termene, fără circuit decizional clar, fără model de notificare).
- 8 puncte atunci când documentația include:
 - flux tehnologic detaliat, etapizat;
 - identificarea CCP și măsuri preventive;
 - procedură scrisă pentru incidente sanitare (contaminare, retragere lot, întrerupere lanț frigorific);

- desemnarea responsabilului;
- model de registru/raport de incident.
- 10 puncte pentru sistem complet, coerent și integrat, care include:
 - diagramă operațională clară a fluxurilor (flow-chart);
 - corelarea cu planul HACCP;
 - procedură detaliată pentru minimum trei tipuri de evenimente sanitare neprevăzute;
 - timpi de reacție stabiliți;
 - procedură de retragere/recall conform art. 19 din Regulamentul 178/2002;
 - mecanism de notificare către beneficiar și către autoritatea competentă;
 - simulare sau exemplu practic de gestionare a unui incident.

2. Personalul calificat

Serviciile de catering pentru unități de învățământ implică prepararea, manipularea și distribuirea alimentelor către beneficiari minori, categorie vulnerabilă din perspectiva riscurilor alimentare. Nivelul de calificare al personalului influențează direct. În contextul Programului Național Masă Sănătoasă, calificarea personalului nu reprezintă un criteriu formal, ci un indicator al capacității reale de a furniza un serviciu sigur, constant și conform normelor sanitare și sunt evaluate

- calificarea profesională (bucătar, ajutor bucătar, tehnician nutriționist etc.);
- existența unui responsabil HACCP;
- instruirea periodică în igienă alimentară;
- existența fișelor de instruire și a certificatelor medicale conforme.

Grila de punctare este următoarea:

- 0 puncte când nu sunt prezentate documente care să ateste calificarea personalului sau instruirea în domeniul igienei alimentare, **oferta fiind astfel neconformă**
- 1 punct în situația în care există personal angajat pentru preparare, dar fără dovada calificării profesionale sau a instruirii periodice documentate.
- 2 puncte când există cel puțin un angajat calificat (bucătar) este prezent, însă fără dovada instruirii anuale în igienă sau fără responsabil desemnat pentru autocontrol.
- 3 puncte atunci când există personal calificat (minim un bucătar autorizat) + dovezi de instruire în igienă alimentară pentru personalul implicat direct în manipularea produselor.
- 4 puncte atunci când există personal calificat complet (bucătar + ajutor bucătar), instruire periodică documentată, existența unui responsabil desemnat pentru implementarea procedurilor HACCP.
- 5 puncte în situația în care există echipă complet calificată proporțional cu volumul contractului, responsabil HACCP nominalizat, instruire anuală documentată pentru tot personalul implicat, fișe de instruire semnate, certificate medicale valabile și dovada evaluării interne periodice privind respectarea normelor de igienă.

3. Asigurarea igienei la locul de preparare

Igiena spațiului de preparare reprezintă un element esențial al sistemului de siguranță alimentară. Contaminarea microbiologică apare frecvent în etapa de manipulare și procesare, iar conformarea la standardele de igienă reduce semnificativ riscul apariției incidentelor sanitare. În cadrul programului destinat unităților de învățământ, igiena la locul de preparare trebuie evaluată ca un indicator al capacității reale de control al riscurilor biologice, fizice și chimice, fiind evaluate:

- organizarea fluxului tehnologic (separare materii prime / produse finite);

- existența unui plan documentat de curățenie și dezinfecție;
- monitorizarea temperaturilor (depozitare, gătire, păstrare);
- contracte DDD (dezinsecție, dezinfecție, deratizare);
- sursa și controlul apei potabile;
- existența registrelor de monitorizare și a procedurilor scrise.

grila de punctaj fiind următoarea:

- 0 puncte - nu sunt prezentate dovezi privind condițiile de igienă sau documentația este incompletă, **oferta fiind astfel neconformă.**
- 1 punct - sunt prezentate informații generale despre spațiu, fără proceduri documentate de curățenie și fără evidențe de monitorizare.
- 2 puncte - există procedură de igienizare și contract DDD, însă fără registre de monitorizare temperatură sau fără dovezi privind separarea fluxurilor tehnologice.
- 3 puncte - plan de igienă documentat, contract DDD activ, fișe de monitorizare temperatură pentru depozitare și preparare, dar fără audit intern sau verificări periodice documentate.
- 4 puncte - sistem complet de igienă: plan scris de curățenie și dezinfecție, registre zilnice de temperatură, contract DDD, analize periodice ale apei, flux tehnologic descris și delimitat clar.
- 5 puncte - sistem integrat de autocontrol:
 - plan de igienă corelat cu HACCP;
 - monitorizare zilnică documentată;
 - audit intern periodic;
 - evidențe privind instruirea personalului pe igienă;
 - analize microbiologice de suprafață sau teste de sanitație;
 - dovada conformității cu cerințele sanitar-veterinare.

4. Certificarea microbiologică și organoleptică

Acest criteriu are rolul de a verifica, în mod obiectiv și măsurabil, conformitatea produsului livrat cu standardele de siguranță alimentară și calitate senzorială, în special în contextul furnizării către preșcolari și școlari. Pentru un operator economic din domeniu, certificarea microbiologică a produsului finit reprezintă un instrument esențial de validare a eficienței sistemului HACCP și a măsurilor de igienă implementate la nivelul operatorului economic. Aceasta confirmă că produsul livrat respectă limitele admise pentru microorganisme patogene sau indicatori de contaminare. Prin urmare, criteriul urmărește capacitatea ofertantului de a implementa un program sistematic de verificare a produsului finit prin:

- analize periodice în laborator autorizat/acreditat;
- buletine de analiză recente;
- procedură internă de evaluare organoleptică;
- evidențe documentate ale verificărilor.
- 0 puncte - nu sunt prezentate dovezi privind efectuarea analizelor microbiologice sau proceduri de verificare a produsului finit, **oferta fiind neconformă.**
- 1 punct - sunt prezentate analize ocazionale, fără periodicitate stabilită și fără dovada efectuării în laborator autorizat.
- 2 puncte - există buletine de analiză microbiologică realizate anterior, dar fără program periodic clar sau fără corelare cu tipul de produs livrat.

- 3 puncte - există program de analiză microbiologică periodic (ex. trimestrial), buletine de analiză recente emise de laborator autorizat, însă fără procedură formalizată de evaluare organoleptică.
- 4 puncte – există program periodic de analiză microbiologică (cel puțin trimestrial), buletine de analiză recente, procedură internă documentată pentru evaluare organoleptică a produsului finit, registru de verificare.
- 5 puncte - program sistematic și documentat de control al produsului finit, care include:
 - analize microbiologice periodice (cel puțin lunar sau adaptate volumului de producție);
 - buletine de analiză emise de laborator acreditat;
 - procedură scrisă de evaluare organoleptică înainte de livrare;
 - registru de neconformități și măsuri corective;
 - corelare explicită cu planul HACCP.

Pentru acordarea punctajului maxim, documentele trebuie să fie actuale (emise în ultimele 1–3 luni), relevante pentru tipul de produse oferite și corelate cu capacitatea de producție estimată în contract.

b3) Logistică și continuitate

În cadrul prezentei proceduri criteriul vizează controlul riscului în etapa critică dintre finalizarea preparării și momentul consumului. Din perspectivă sanitară, această etapă este una dintre cele mai vulnerabile la multiplicarea microorganismelor, dacă nu sunt respectați parametrii de timp și temperatură.

1. Timpul de preparare înainte de transport

Cu cât intervalul dintre finalizarea preparării și momentul livrării este mai scurt, cu atât riscul de proliferare bacteriană este redus. În cazul alimentației școlare, unde produsul nu este regenerat termic în unitatea de învățământ, timpul reprezintă un factor critic de siguranță. Evaluarea acestui subcriteriu urmărește:

- organizarea producției în raport cu ora livrării;
- capacitatea de sincronizare logistică;
- evitarea depozitării prelungite înainte de transport.

Grila de punctare este următoarea:

- 0 puncte atunci când nu este specificat timpul estimat dintre finalizarea preparării și livrare, **oferta fiind astfel considerată ca fiind neconformă.**
- 1 punct când timpul estimat este de peste 180 minute înainte de livrare.
- 2 puncte atunci când timpul estimat este cuprins între 120–180 minute.
- 3 puncte atunci când timpul estimat este între 90–120 minute, fără descrierea măsurilor de control intermediar.
- 4 puncte atunci când timpul estimat este sub 90 minute, cu descrierea fluxului operațional.
- 5 puncte atunci când timpul estimat este sub 60 minute între finalizarea preparării și plecarea spre livrare, cu program operațional clar, corelat cu graficul de distribuție și capacitatea de producție.

2. Menținerea temperaturii pe tot parcursul deplasării

Menținerea temperaturii adecvate este esențială pentru prevenirea multiplicării microorganismelor. Preparatele calde trebuie menținute, de regulă, la minimum 60°C până la momentul servirii, iar produsele reci la temperaturi sub 4°C, conform normelor de igienă. Acest criteriu reflectă verificarea următoarelor aspecte:

- existența echipamentelor termoizolante sau autovehiculelor autorizate;
- monitorizarea temperaturii pe durata transportului;
- capacitatea de a demonstra respectarea lanțului termic.

astfel că ofertanții trebuie să demonstreze ofertantul trebuie să demonstreze coerență între capacitatea de producție, distanța față de unitățile de învățământ și sistemul logistic propus.

Grila de punctare este următoarea:

- 0 puncte - nu sunt prezentate informații privind menținerea temperaturii în timpul transportului.
- 1 punct - sunt menționate recipiente termoizolante, fără dovezi tehnice sau monitorizare temperatură.
- 2 puncte - există mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, dar fără sistem de monitorizare documentată a temperaturii.
- 3 puncte - containere termoizolante sau autovehicul dedicat, cu termometre de control, fără registru documentat.
- 4 puncte - sistem de transport cu monitorizare temperatură și evidență documentată a valorilor la plecare și la livrare.
- 5 puncte - sistem integrat de menținere a lanțului termic:
 - autovehicule autorizate sanitar-veterinar;
 - echipamente termoizolante certificate;
 - monitorizare și înregistrare temperatură pe tot traseul;
 - procedură scrisă pentru situații de neconformitate (scădere temperatură, defect echipament);
 - dovezi de calibrare periodică a echipamentelor.

b4) Protecția mediului

În cadrul prezentei proceduri, includerea unui factor de evaluare privind impactul asupra mediului este justificată prin necesitatea integrării principiilor dezvoltării durabile în achizițiile publice, în conformitate cu cadrul european și național. Activitatea de catering presupune transport zilnic și generarea de deșeuri (ambalaje, resturi alimentare). Prin urmare, operatorul economic poate contribui la reducerea amprentei de carbon și la gestionarea responsabilă a deșeurilor.

1. Utilizarea de autovehicule cu poluare redusă: 5,00 %

Transportul zilnic al alimentelor către unitățile de învățământ generează emisii de CO₂ și poluanți atmosferici. Utilizarea autovehiculelor cu standarde ridicate de control al emisiilor, hibride sau electrice contribuie la reducerea impactului asupra mediului și la îmbunătățirea calității aerului, în special în proximitatea școlilor. Se evaluează:

- norma de poluare a autovehiculelor care vor fi utilizate în executarea contractului
- utilizarea vehiculelor electrice sau hibride
- numărul de autovehicule raportat la volumul contractului și la locațiile de livrare

– documente justificative (carte de identitate vehicul, certificat de înmatriculare)

Punctarea acestui subcriteriu se va face conform grilei:

- 0 puncte - nu sunt prezentate informații privind tipul autovehiculelor utilizate.
- 1 punct – autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt certificate ca având normă de poluare sub standardul Euro 5.
- 2 puncte autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt certificate ca având normă de poluare Euro 5.
- 3 puncte - autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt certificate ca având normă de poluare Euro 6.
- 4 puncte - autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt de tip hibrid și certificate ca având normă de poluare Euro 5 sau Euro 6
- 5 puncte - autovehiculele utilizate pentru executarea contractului sunt de tip electric

2. Preluarea deșeurilor pentru reciclare, valorificare sau eliminare

Serviciile de catering pentru unități de învățământ generează deșuri în locațiile de livrare (ambalaje, recipiente de transport, resturi alimentare). În lipsa unei obligații explicite de preluare, responsabilitatea gestionării acestora ar reveni unității de învățământ, ceea ce ar crea sarcini administrative suplimentare și riscuri de neconformitate. Conform Ordonanței de urgență nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, producătorul sau deținătorul deșeurilor are obligația gestionării acestora în condiții legale. În cadrul unui contract de catering, operatorul economic poate fi stabilit contractual drept responsabil pentru preluarea și predarea deșeurilor către operatori autorizați.

Grila de punctaj este următoarea:

- 0 puncte - nu este prevăzută preluarea deșeurilor rezultate din executarea contractului.
- 1 punct - declarație generică privind gestionarea deșeurilor, fără asumarea preluării din unitățile de învățământ.
- 2 puncte - preluarea ambalajelor reutilizabile, fără gestionarea resturilor alimentare sau fără contract cu operator autorizat.
- 3 puncte - preluarea ambalajelor și a deșeurilor rezultate din distribuție + contract cu operator autorizat pentru eliminare/valorificare.
- 4 puncte - preluare integrală a deșeurilor generate în executarea contractului + evidență cantitativă a deșeurilor predate către operator autorizat.
- 5 puncte - sistem complet și documentat care include:
 - preluarea zilnică/integrală a deșeurilor generate;
 - colectare selectivă la sursă;
 - contract(e) cu operator(i) autorizați pentru reciclare/valorificare/eliminare;
 - evidență cantități și trasabilitate;
 - măsuri de reducere a volumului deșeurilor (ambalaje reutilizabile, optimizare porționare).

9. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTELOR

9.1 Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.

9.2 Oferta în original, trebuie tipărită și va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul în care aceasta este semnată de o altă persoană, aceasta va prezenta împuternicire în acest sens.

9.3 Ofertele se depun la sediul autorității contractante prin poșta sau fizic la Registratura până la data limită din anunțul de participare, în plic sigilat care va cuprinde:

- a) Scrisoare de înaintare;
- b) Împuternicire (dacă e cazul);
- c) Alte 3 plicuri sigilate după cum urmează:
 - Un plic în care se regăsesc Documentele de calificare;
 - Un plic în care se regăsește Propunerea tehnică;
 - Un plic în care se regăsește Propunerea financiară;

9.4 Ofertantul va scrie pe plic următoarele informații:

- Numele și adresa ofertantului;
- Numele și adresa autorității contractante;
- Denumirea contractului;
- Mențiunea de a nu se deschide plicul până la data deschiderii ofertelor menționată în anunțul de participare;

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă responsabilitatea pentru rătăcirea ofertei.

10. ANEXE

10.1 Prezentul Caiet de sarcini conține 14 Anexe care constau în formularele puse la dispoziția potențialilor ofertanți, după cum urmează:

- Formularul nr. 1 – FORMULAR DE OFERTĂ
- Formularul nr. 2 - DECLARAȚIE PRIVIND EVITAREA CONFLICTULUI DE INTERESE POTRIVIT ART.59, 60 DIN LEGEA 98/2016
- Formularul nr. 3 – ÎMPUTERNICIRE PRIVIND AUTORIZAREA SEMNĂRII OFERTEI
- Formularul nr. 4 - DECLARAȚIE PE PROPRIE RĂSPUNDERE PRIVIND RESPECTAREA OBLIGAȚIILOR RELEVANTE DIN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ
- Formularul nr. 5 - DECLARAȚIE PRIVIND ACCEPTAREA CONDIȚIILOR CONTRACTUALE ȘI A CONDIȚIILOR DOCUMENTAȚIEI DE ATRIBUIRE
- Formularul nr. 6 - ANGAJAMENT FERM PRIVIND SUSȚINEREA TEHNICA ȘI/SAU PROFESIONALĂ A OFERTANTULUI/GRUPULUI DE OPERATORI ECONOMICI (dacă este cazul)
- Formularul nr. 7 - ACORD DE SUBCONTRACTARE - aplicabil doar în cazul serviciilor conexe activității principale de prestare ce se intenționează a fi

subcontractate. Potrivit art. 55 coroborat cu art. 186 din Legea nr. 98/2016, prepararea pachetelor alimentare nu poate fi subcontractantă (dacă este cazul)

- Formularul nr. 8 - ACORD DE ASOCIERE ÎN VEDEREA PARTICIPĂRII LA PROCEDURA DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ (dacă este cazul)
- Formularul nr. 9 -- Variantele de pachete alimentare propuse a fi furnizate
- Formularul nr. 10 - DECLARAȚIE PRIVIND PONDEREA MATERIEI PRIME DIN PREȚUL TOTAL / PACHET ALIMENTAR
- Formularul nr. 11 - DECLARAȚIE PRIVIND PRODUSELE CERTIFICATE ECOLOGIC DIN COMPONENTA PACHETELOR ALIMENTARE
- Formularul nr. 12 – DECLARAȚIE PRIVIND DISTANȚA RUTIERĂ DE TRANSPORT
- Formularul nr. 13 - DECLARAȚIE PRIVIND PRODUSELE AUTOVEHICULELE UTILIZATE PENTRU DISTRIBUȚIE
- Formularul nr. 14 – DECLARAȚIE PRIVIND PERSONALUL
- Formularul nr. 15 – DECLARAȚIE PRIVIND PARTEA/ PARTILE DIN PROPUNEREA TEHNICA SI FINANCIARA CARE AU CARACTER CONFIDENTIAL (opțional)

Întocmit,
GABRIELA STOICA

