



Nr. 337 din 20.01.2025

Aprob,
Primar,

Mihai-Adrian ARGINTARU



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de Servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar – tip sandvici, inclusiv fruct – pentru preșcolarii și elevii din cadrul Liceului Teoretic Negru Vodă, județul Constanța în cadrul Programului Național „Masa sănătoasă”

I. Preambul

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru prestarea serviciilor de catering în cadrul Programului Național „Masa sănătoasă” reglementat prin HG nr. 24/2024 privind instruirea Programului național „Masa sănătoasă” și a Ordinului NR. 3840/1/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul Național „Masa sănătoasă” până la sfârșitul anului școlar 2024-2025 respectiv până la data de **20.06.2025**.

Prevederile cuprinse în caiet de sarcini de sarcini face parte integrată din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering.

Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt minimale și obligatorii. În acest sens, orice oferta de servicii care se abate de la prevederile caietului de sarcini, sau prezintă servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în acesta, sau care nu satisfac cerințele impuse în acesta, va fi respinsă ca neconformă.

Nerespectarea de către ofertanți a prevederilor prezentului Caiet de Sarcini conduce la considerarea ofertei ca neconformă.

Cod CPV: 5520000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Notă

Primăria orașului Negru Vodă a decis că pentru a sprijini preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ din Negru Vodă și satele Darabani și Vâlcelele, să demareze procedura de achiziție în baza HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”.

Având în vedere faptul că Liceul Teoretic Negru Vodă, jud Constanta nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform art. 2 alin. (1) punctul c) din Normele metodologie de aplicare a H.G. 1296/2021.

II. Obiectul contractului de achiziției publice

Obiectul achiziției îl constituie, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip sandvici, inclusiv fruct, pentru preșcolarii și elevii din instituțiile de învățământ situate pe raza UAT Negru Vodă. Transportul și distribuția zilnică pentru preșcolari și elevi, se va realiza în conformitate cu prevederile H.G. nr. 24/15.01.2024 privind instruirea Programului național „Masa sănătoasă”.



PRIMĂRIA ORAȘULUI NEGRU VODĂ
Oraș Negru Vodă, Șos.Mangaliei, nr.13, jud.Constanța
Tel/Fax:0241-780195 / 0241-780948 e-mail : primarianegruvoda@yahoo.com

Obiectul general la care contribuie realizarea serviciilor ce formează obiectul achiziției este dat de realizarea unui interes public constând în acordarea cu titlu gratuit, a unui suport alimentar tip sandvici preșcolarii și elevilor, creându-se astfel motivație pentru studiu, respectiv reducerea abandonului școlar.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul școlar 2024-2025, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru precolari și elevi în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 norme minime obligatorii și Anexa nr. 3 Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor H.G. nr. 24/2024, norme aprobate prin H.G. nr. 24/15.01.2024 și H.G. nr. 177 din 29.02.2024 privind repartizarea pe unități administrativ teritoriale în care se implementează Programul Național Masa Sănătoasă privind acordarea unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat.

IV. Cantități necesare

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

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
Anul școlar 2024-2025 – 850 beneficiari
- Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

Tabel nr. 1

Luna	Nr. zile de cursuri	Nr. total de elevi beneficiari ai suportului alimentar	Valoare unitară fără TVA/pachet	Valoare totală (lei fără TVA)
Martie	21	850	13,76	245.616,00
Aprilie	16	850	13,76	187.136,00
Mai	21	850	13,76	245.616,00
Iunie	14	850	13,76	163.744,00
TOTAL	72	850	13,76	842.112,00

Numărul estimat de porții este de **61.200** (nr. de zile școlare 72 X nr. estimat de beneficiari 850).

Valoarea maximă/beneficiar este de **13,76 lei, fără TVA/suport alimentar și fruct/zi**, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Sursa de finanțare este asigurată din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul orașelor, conform art. 5, alin. (1) din HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”.

Calculul valorii estimate

72 zile de cursuri din anul școlar 2024-2025 x 13,76 lei fara TVA/pachet x 850 elevi = 842.112,00 lei, fără TVA.

Decontarea și plata se va face numai în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor.



PRIMĂRIA ORAȘULUI NEGRU VODĂ
Oraș Negru Vodă, Șos.Mangaliei, nr.13, jud.Constanța
Tel/Fax:0241-780195 / 0241-780948 e-mail : primarianegruvoda@yahoo.com

Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ.

Locațiile prestării serviciilor:

- **Oraș Negru Vodă:**
Grădinița cu Program Normal Negru Vodă, str. Zorelelor, nr.12 A
Școala de la gară, str. Silozului, nr. 9
str. Independenței, nr.15 A
- **Sat Darabani:**
Școala Gimnazială nr.1 Darabani, str. Principală nr.59
Grădinița cu Program Normal Darabani, str. Principală, nr. 41
- **Sat Vâlcelele:**
Școala Primară nr. 2 Vâlcelele, str. Principală , nr.37
Grădinița cu Program Normal Vâlcelele, str. Principală, nr. 37

NOTĂ:

UAT Oraș Negru Vodă are în derulare următoarele proiecte:

1. "GRĂDINIȚĂ NOUĂ CU PROGRAM PRELUNGIT ÎN ORAȘ NEGRU VODĂ" finanțat prin Programul Național de Dezvoltare Locală II;
 2. "Reabilitare, consolidare, modernizare, extindere și dotare Liceu Teoretic Negru Vodă", finanțat prin Programul Național de Dezvoltare Locală etapa II;
 3. „Construire școală clasele 0-4 și sală de sport în sat Darabani, UAT Negru Vodă, jud. Constanța”, cod proiect SMIS 124333, co-finanțat în cadrul PROGRAMULUI OPERAȚIONAL REGIONAL 2014-2020
- Având în vedere stadiul avansat al realizării obiectivelor de investiții, există posibilitatea modificării locațiilor în care se desfășoară livrarea suportului alimentar.

Beneficiarul programului va notifica prestatorul cu privire la posibilele modificări ce pot interveni, în termen de 48 de ore înainte de data de livrare.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut în planul de învățământ al copiilor preșcolari/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor conform structurii anului școlar. Suportul școlar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

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

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

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

Inspectoratul școlar desemnează în inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Consiliul de administrație al unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi de categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

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 nr.



PRIMĂRIA ORAȘULUI NEGRU VODĂ
Oraș Negru Vodă, Șos. Mangalicii, nr.13, jud. Constanța
Tel/Fax: 0241-780195 / 0241-780948 e-mail : primarianegruvoda@yahoo.com

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

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în **Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 24/2024.**

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

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

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

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din **anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024**, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

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

VI. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către instituțiile de învățământ zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

Suportul alimentar are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 2 din HG 24/2024, redate mai jos:

„(...)

23. sandvici cu unt, sunca, cascaval și legume-rosii, castravete, salata;

24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosată la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.”

La acestea se va adăuga un fruct.



PRIMĂRIA ORAȘULUI NEGRU VODĂ
 Oraș Negru Vodă, Șos. Mangalicii, nr.13, jud. Constanța
 Tel/Fax: 0241-780195 / 0241-780948 e-mail : primarianegruvoda@yahoo.com

La întocmirea ofertei tehnice și a celei financiare se vor respecta gramajele, procentele maxime și minime (conform Tabel nr. 2) și tipurile de pachete alimentare descrise (conform tabel nr. 3).

Ofertantul își va fundamenta oferta tehnică și financiară având la baza pachetele alimentare agreate (conform Tabel nr. 3) și va specifica cantitatea pentru fiecare tip de produs, cu respectarea celor minime-maxime permise.

Tabel nr. 2

Ingrediente	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle	80 gr.	Maxim 50%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 gr.	Minim 25 %
Legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare Minim 2 tipuri de legume/pachet. Nu se admite același tip de legumă în mai mult de două zile consecutive /săptămână și numărul minim de legume diferite utilizate întră săptămână va fi de 3.	40 gr.	Maxim 25%
Fruct - la alegere portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent, minim 100 gr, ce va fi inclus în prețul suportului alimentar (Tipul de fruct livrat va fi diferit pentru două zile consecutive, minim 3 tipuri de fructe săptămânal).		

Tabel nr. 3

Tipurile de pachete alimentare agreate în implementarea proiectului:

Nr. Crt.	Produs/Pachet alimentar	Tip	Cantități minime/maxime
1	Sandvici cu șuncă, cașcaval și legume (salată verde / castraveți / ardei gras/ morcov)	Chifla; Șuncă; Cașcaval; Legume; Fruct	Maxim 80 gr. Minim 20 gr. Minim 20 gr. Maxim 40 gr. 1 bucată
2	Sandvici cu pastramă și legume (salată verde/castraveți/ardei gras/morcov)	Chifla; Pastramă; Legume; Fruct	Maxim 80 gr. Minim 40 gr. Maxim 40 gr. 1 bucată
3	Sandvici cu piept de pui la grătar și legume crude (salată verde / castraveți / ardei gras/ morcov)	Chifla; Piept de pui la grătar; Legume; Fruct	Maxim 80 gr. Minim 40 gr. Maxim 40 gr. 1 bucată
4	Sandvici cu mușchi file și legume (salată verde / castraveți / ardei gras / morcov)	Chifla; Mușchi file; Legume; Fruct	Maxim 80 gr. Minim 40 gr. Maxim 40 gr. 1 bucată
5	Sandvici cu pulpă de pui dezosată la grătar și legume crude (salată verde / castraveți / ardei gras / morcov)	Chifla; Pulpă de pui dezosată la grătar; Legume; Fruct	Maxim 80 gr. Minim 40 gr. Maxim 40 gr. 1 bucată



La suportul alimentar, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent) minim 100gr, ce va fi inclus în prețul suportului alimentar.

Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

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

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din HG nr. 24/2024, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate.

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

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

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existență la presator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 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. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79. (CE) NR. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală – se va sigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produsele agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar-veterinare.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depositarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patologice sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

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



4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar – unitatea de învățământ.

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

Prestratorul își va suma un risc de 1% de returnare și refacturare a unor pachete comandate și nerecepționate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor / preșcolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

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

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

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

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

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de Urgență nr. 24/15.01.2024 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

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

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate în cel mai scurt timp.



7. Distribuția alimentelor

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

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

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

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

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 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 de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) Denumirea produsului de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) Lista ingredientelor;
- c) Substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) Cantitatea de anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y%;
- e) Cantitatea netă;
- f) Data-limită de consum, sub forma „Expiră la data de ...”, cu înscrisul necodificat al zilei, lunii și anului;
- g) Condiții de depozitare;
- h) O declarație nutrițională.

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

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

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu umere aliniat, 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 de zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului
- j) Având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

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

- k) Numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VII Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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

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

Ofertantul trebuie să aloce cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

VIII Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

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

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede:
(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

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

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

...
c) cel mai bun raport calitate-pret;

...

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim: 60 puncte



Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

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

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

2. Ponderea materiei prime din prețul per porție

Punctaj maxim: 40 puncte

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim : 40 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel: $P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})} / P_{\text{materie}(\text{max})} \times 40$, unde: $P_{\text{materie}(n)}$ - punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare; $P_{\text{materie}(\text{min})}$ - nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta admisibilă aflată sub evaluare; $P_{\text{materie}(\text{max})}$ - 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.

NOTĂ

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

- a) **Materie primă;**
- b) **Prepararea hranei;**
- c) **Distribuție.**

În vederea demonstrării prețului materiei prime din prețul total ofertat, ofertanții vor prezenta o anexă la propunerea financiară, care să conțină documente justificative (facturi, oferte de preț).

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

IX Criteriul de atribuire-cel mai bun raport calitate-preț

Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea factorului de evaluare Ponderea materiei prime din prețul per porție.

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

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

Achizitorul își rezerva dreptul de a verifica prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

X Cerințe privind personalul

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. [2.209/4.469/2022](#) privind aprobarea



PRIMĂRIA ORAȘULUI NEGRU VODĂ
Oraș Negru Vodă, Șos.Mangaliei, nr.13, jud.Constanța
Tel/Fax:0241-780195 / 0241-780948 e-mail : primarianegruvoda@yahoo.com

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

Se va prezenta în cadrul propunerii tehnice, diploma de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă pentru tot personalul implicat, în caz contrar oferta va fi declarată neconformă.

Operatorul economic va prezenta o **listă cu persoanele implicate în derularea contractului, din care unul să fie calificat bucătar** (se va atașa în cadrul propunerii tehnice documentul de calificare). Pentru personalul nominalizat în ofertă, ofertantul va prezenta modul în care își va asigura accesul la serviciile acestora și va depune, în copie, contract de muncă pentru personalul propriu, extrase Revisal, contracte de colaborare.

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

XI Anexe

- Anexa 2 la HG nr. 24/2024;
- Lista produselor alimentare nerecomandate preșcolărilor și elevilor conform anexa la Ordinul MS nr. 904 din 17.09.2012 cu privire la aprobarea listei produselor alimentare nerecomandate preșcolărilor și elevilor;
- Anexa cu programul de livrare pentru unitățile de învățământ care urmează să beneficieze de Programul național „Masa sănătoasă”.

Întocmit,
Consilier achiziții publice,
Alina-Mariana CHIHAIA

- Școala Gimnazială nr.1 Darabani, str. Principală nr.59 - ora 09.45;
- Grădinița cu Program Normal Darabani, str. Principală, nr.41 , ora 09.45;
- Școala Primară nr.2 Vâlcelele, str. Principală , nr.37, ora 09.45;
- Grădinița cu Program Normal Vâlcelele, str. Principală, nr.37 , ora 09.45
- Grădinița cu Program Normal Negru Vodă, str. Zorelelor, nr.12 A, ora 09.45
- Clasele CP-1, locația Grădinița cu Program Normal Negru Vodă, str. Zorelelor, nr. 12A, ora 09.45;
- Clasa a II-a, locația Școala de la gară, str. Silozului, nr. 9 , ora 09.45;
- Clasele a III-a – a IV-a, locația Grădinița cu Program Normal Negru Vodă, str. Zorelelor, nr. 12A, ora 14.15
- Clasele a III-a – a IV-a , locația Școala de la gară, str. Silozului, nr.9, ora 14.15;
- Clasele a IX-a -a XII-a, str. Independenței, nr.15 A, ora 10.20;
- Clasele a V-a -a VIII-a, str. Independenței, nr.15A , ora 15.20.

Lista produselor alimentare nerecomandate preșcolărilor și elevilor

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

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume - frunze in supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.
8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.