



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SUCEAVA  
COMUNA DORNA ARINI  
PRIMĂRIA  
Tel./fax 0230576018, 0230576126  
Nr. 3463 din 16.05.2024



Se aprobă.  
Primarul comunei,  
**Andrei Ștefănița MAZĂRE**

## CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de prestări servicii de tip catering pentru furnizarea mesei calde, potrivit H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”, pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Dorna-Arini

### Informații despre Autoritatea Contractantă

Autoritatea Contractantă: **COMUNA DORNA-ARINI**

Cod de identificare fiscală: 6576100

Adresa: Sat Cozânești, nr. 1A, Comuna Dorna-Arini, Județul Suceava

E-mail: primariadornaarini@yahoo.com

Telefon / fax: 0230576018/0758260748 / 0230576126

Website: www.dornaarinisv.ro

### Conținutul prezentului Caiet de Sarcini

Prezentul Caiet de Sarcini stabilește condițiile minimale economice și de calitate solicitate ofertanților în vederea atribuirii contractului de prestări servicii de tip catering pentru furnizarea mesei calde, pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Dorna-Arini, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2024.

### Obiectul contractului

Servicii de tip catering pentru furnizarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Dorna-Arini în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2024

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

### Valoarea estimată a contractului

Valoarea estimată cu TVA: **377.000 lei**, respectiv **15 lei/zi/beneficiar** (inclusiv TVA în cota legală aplicabilă de 9%) potrivit HG nr. 473/2024

Valoarea estimată fără TVA: **345.871,56 lei**. Valoarea unitară maximă este de **13,76 lei fără TVA/zi** pentru o porție; Valoarea estimată este pentru un număr estimat de 244 elevi ai Școlii Gimnaziale Dorna-Arini.

**Tip de contract:** prestări servicii

**Sursa de finanțare:** buget de stat

**Perioada de valabilitate a ofertelor:** 30 zile de la data limită de depunere a ofertelor

**Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de lucrări:** „Cel mai bun raport calitate-preț”, conform celor precizate în prezentul caiet de sarcini.

*Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Registratura Primăriei Comunei Dorna-Arini, str. Principală, nr. 1A, sat Cozânești, Comuna Dorna-Arini, Județul Suceava sau electronic în format PDF semnate cu semnătură electronică extinsă creată pe baza unui certificat digital calificat emis de la un furnizor acreditat de servicii de calificare.*

### **Scopul achiziției**

Scopul prezentei achiziții este acela de a oferi zilnic preșcolărilor și elevilor Școlii Gimnaziale Dorna-Arini o masă caldă în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS), în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolărilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Acest program contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

De asemenea, programul constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS) se adresează preșcolărilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

### **Procedura aplicată și garanții**

Procedura aplicată este procedura proprie, conform prevederilor art. 68 alin (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016, respectiv art. 111 din Legea nr. 98/2016.

### **Legislație aplicabilă:**

- art. 111 alin. (1) coroborat cu art. 68 alin. (1) lit. h) și alin. (2), art 7 alin. (1) lit. d) și Capitolul III — Modalități de atribuire Secțiunea 1 — Procedură de atribuire Paragraful 9 - Servicii sociale și alte servicii specifice și Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- Anexa VII a Regulamentului CE nr. 213/2008 din 28 noiembrie 2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV) și a Directivelor 2004/17/CE și 2004/18/CE ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește procedurile de achiziții publice.

- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind

achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

- Hotărârea Guvernului nr. 24/2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”

- Ordinul comun al Ministerului Educației nr. 4139/04.04.2024 și al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 138/09.04.2024 pentru modificarea și completarea anexei la Ordinul Ministrului Educației și al Ministrului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 3840/21/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2024

- Hotărârea Guvernului nr. 473/2024 pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei de 97.099 mii lei pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024, și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".

- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar,

- Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

### **Garanția de participare**

În acord cu mecanismul prevăzut la art. 35-37 din HG 395/2016 autoritatea contractantă stabilește o garanție de participare la această procedură în cuantum de 300 lei. Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei.

Garanția de participare se constituie în conformitate cu prevederile art. 154 alin (4) din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare. În cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul RO51TREZ5975006XXX000053 deschis la Trezoreria Municipiului Vatra Dornei, Județul Suceava. Documentul de plată va însoți oferta.

În cazul utilizării unui instrument de garantare, dovada constituirii garanției de participare de asemenea va însoți oferta.

În cazul participării în comun la procedura de atribuire, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

Garanția de participare se va reține ofertantului în cazul în care:

- își retrage oferta în perioada de valabilitate a acesteia;
- oferta sa fiind stabilită câștigătoare, nu constituie garanția de bună execuție;
- oferta sa fiind stabilită câștigătoare, refuză să semneze contract de achiziție publică în perioada de valabilitate a ofertei.

### **Garanția de bună execuție**

Cuantumul garanției de bună execuție este de 5 % din prețul contractului fără TVA și se constituie după semnarea contractului de servicii.

Perioada de valabilitate a garanției de bună execuție trebuie să acopere perioada de timp de la semnarea contractului până la expirarea termenului său.

Garanția de bună execuție a contractului se va constitui în conformitate cu art. 154 din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare.

*Art. 154 alin. (4) Garanția de participare sau, după caz, garanția de bună execuție trebuie să fie irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:*

- a) virament bancar;
- b) instrumente de garantare emise în condițiile legii astfel:

(i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare din România sau din alt stat;  
(ii) scrisori de garanție emise de instituții financiare nebankare din România sau din alt stat pentru achizițiile de lucrări a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 40.000.000 lei fără TVA și respectiv pentru achizițiile de produse sau servicii a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 7.000.000 lei fără TVA;

(iii) asigurări de garanții emise:

- fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;

- fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară;

c) depunerea la casierie a unor sume în numerar dacă valoarea este mai mică de 5.000 lei;

d) rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, în cazul garanției de bună execuție;

e) combinarea a două sau mai multe dintre modalitățile de constituire prevăzute la lit. a) - c), în cazul garanției de bună execuție.

Garanția de bună execuție a contractului trebuie constituită în termenul stabilit la art. 39 alin.(3) din HG nr. 395/2016. Garanția de buna execuție se restituie conform art. 154<sup>2</sup> din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare.

### **Criteriul de atribuire a contractului**

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

Criteriile de atribuire a contractului sunt:

a. Prețul ofertei — 20 puncte

b. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar — 80 puncte

Algoritm de calcul: Prețul cel mai scăzut

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat de 20 de puncte. Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:  $P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț } n \times 20$

Algoritm de calcul: Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat de 80 de puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime, punctajul Pmp(n) se calculează proportional, astfel:  $Pmp(n) = Mp(n) / Mp \text{ max} \times 80$

Punctajele vor fi exprimate cu un număr de maxim 2 zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de 40%, oferta va fi declarată neconformă și respinsă. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor, clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili în ordinea crescătoare a prețului ofertat.

Dacă nici în această situație nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va solicita reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la data de 31.12.2024.

## **Specificații tehnice**

**NORMELE MINIME OBLIGATORII** care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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

### **NOTĂ:**

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;

20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

## SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

### Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

### Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

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

### 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.

#### 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:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

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 pastrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

#### Condiții pentru transport și distribuție

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

#### 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 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.

#### Ambalare, etichetare, marcare

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” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

### **Cerințe minime contractuale**

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii în vederea neîntreruperii procesului de preparare a hranei.

Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare de consum, produsele alimentare trebuie însoțite de tacâmuri sigilate.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse care vor fi însoțite, în mod obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Produsele livrate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autorității contractante anexate la facturile emise pentru serviciile prestate.

Prestatorul trebuie să livreze zilnic, gratuit, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită) în cantitate de o porție pentru a fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea hrana va fi verificată obligatoriu de responsabilul de proiect desemnat sau de personalul de specialitate. Avizul prestatorului va fi pe documentul de distribuție.

### *Prepararea hranei*

Meniul/zi este compus din masa caldă în regim catering compus din felul principal (fel II) și desert/fruct.

La data depunerii ofertei, ofertantul va prezenta obligatoriu minim 5 meniuri diferite avizate de către un nutriționist. La prepararea hranei se vor folosi gramajele conform prevederilor din meniu.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând 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 preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

### **Principii generale care guvernează prezentul contract asumate de operatorii economici participanți la procedură**

Operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii incluși în proiect, în cantitățile și cu conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, a Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările cuprinse în anexele Ordinului nr. 1563/2008, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate, iar pentru alcătuirea meniului zilnic se va ține cont de piramida alimentară.

Operatorul economic are obligația de a asigura alimente adaptate unui regim alimentar adecvat pentru preșcolarii și elevii care din considerente de natură medicală sau religioasă au restricții alimentare.

În acest sens, la cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, în vederea beneficiii de masa sănătoasă adecvată situației acestora, operatorul economic va fi informat despre aceste situații speciale.

Suportul alimentar constând în masă caldă este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, este distribuit sub formă ambalată, în porții individuale, în ambalaje alimentare sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare. având indicat la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele:



denumirea produsului, substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT” ; și este transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Hrana trebuie să fie însoțită de documente care atestă calitatea acesteia, de avizul de însoțire a mărfii și de declarația de conformitate.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către unitatea de învățământ.

Potrivit adresei nr. 794/2024, Școla Gimnazială Dorna-Arini a stabilit programul de servire a mesei pentru preșcolarii cu program normal și elevii din învățământul primar și gimnazial de la ora 09:40 la ora 10:00, iar pentru preșcolarii cu program prelungit de la ora 12:00 la ora 12.20.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare.

Unitatea de învățământ va efectua prezența elevilor/preșcolariilor pentru a le comunica fumizorilor, zilnic, până la ora 08.30 numărul de porții care li se vor distribui elevilor/preșcolariilor prezenți la cursuri. În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

Unitatea de învățământ răspunde în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

#### **Cerințe minime impuse de autoritatea contractantă**

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv CAEN 5629 Alte servicii de alimentație n.c.a. sau 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente sau alte servicii de alimentație sau 5610 Restaurante.

Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în documentația de achiziție.

#### **Cerințe specifice privind alimentele:**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări care ar face alimentele improprii consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat.

Se vor lua măsuri adecvate astfel încât eventualele situații să poată fi controlate.

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

#### **Cerințe specifice privind igiena personalului**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să respecte regulile igienico - sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Cerințe specifice privind transportul alimentelor

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, cu un marcaj astfel încât să nu se poată șterge, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate „numai pentru alimente”.

Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată, și unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Se va menționa numărul mijloacelor de transport puse la dispoziție pentru a duce la îndeplinire în bune condiții livrarea optimă a produselor.

Toți ofertanții interesați pot solicita informații suplimentare la adresa de e-mail: *primariadornaarini@yahoo.com*, cel târziu cu 3 zile înainte termenului de depunere a ofertelor.

Ofertele se depun conform informațiilor din anunț.

Întocmit,  
Responsabil Achiziției Publice,  
Marta LUPU