

**Comuna SILIVAȘU DE CÂMPIE,
nr. 1, jud. Bistrița-Năsăud
”Servicii de catering pentru Școala Gimnazială SILIVAȘU DE CÂMPIE,
județul Bistrița Năsăud”**

Nr. 608 din 27.07.2025



**CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea de servicii de catering pentru
Școala Gimnazială SILIVAȘU DE CÂMPIE , județul Bistrița Năsăud”
Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială SILIVAȘU DE CÂMPIE jud. Bistrița Năsăud.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- O.U.G. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- HG nr. 928/2023 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale SILIVAȘU DE CÂMPIE, comuna SILIVAȘU DE CÂMPIE cu data începerii prevăzută în contract 01.03.2025 și până la data de 19.12.2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023, aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială SILIVAȘU DE CÂMPIE , județul Bistrița Năsăud” în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023.

Potrivit art. 4 al. 7 din HG 928/2023 - Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Livrarea pachetului alimentar se va face în localitatea în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială SILIVAȘU DE CÂMPIE, o dată pe zi, respectiv:

1. Școala Gimnazială SILIVAȘU DE CÂMPIE – în valoare estimată de 153.302,75 LEI fără TVA, la care se adăugă TVA.13.797.25 lei.

Nr. crt	Localitatea	Locația	Numărul maxim de pachete alimentare	Condiții de livrare
1.	Silivașu de Câmpie	str. Principală, nr.61	11.140	între orele 9 ⁰⁰ -10 ¹⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.				
3.				
TOTAL pachete alimentare			11140	

01.03 - 13.06. un număr de 85 elevi x 65 zile – 5.525 porții
 16.06 – 26.06 un număr de 73 elevi x 5 zile - 365 de porții
 08.09 - 19.12 un număr de 75 elevi x 70 zile – 5.250 porții

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Zilnic între orele 9⁰⁰-10¹⁰, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servicii mesei, compus din:

- produse de panificație din făina integrată (pâine feliată sau batoane chifle) 80g- maximum 50% din greutatea totală a pachetului.
- produse din carne și/sau brânzeturi /deviate din lapte 40g-maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- legume /(roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40g –maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- la aceasta se va adăuga un fruct.

Nota:

Prestatorul trebuie să livreze un pachet alimentar diferit pentru cinci zile consecutive.

Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate

Nu vor fi acceptate variante pachet alimentar care să conțină produse congelate salam sau parizel.

Norme 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 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. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. 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 găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot)
7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere)
10. 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.
11. 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.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza pachet alimentar:

- produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului
- legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. 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.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

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

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

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

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic	Factorul tehnic va ține cont de faptul ca în compoziția pachetului alimentar/zi/elev, produsele din carne și/sau branzeturi sau derivate din lapte să fie de minim 40 g și maxim 100 g, iar intervalul între cele 2 cantități să fie punctată prin următoarea formulă: P calitate = greutatea produselor carne sau branzeturi ofertată / greutatea produselor carne sau branzeturi ofertată maxim ofertată x 50 unde P calitate reprezintă punctaj calitate.	50% Punctaj maxim factor: 50
Algoritm de calcul: $P \text{ calitate} = \frac{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi ofertată}}{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertată}} \times 50$ unde P calitate reprezintă punctaj calitate Note: i. greutatea produselor carne sau branzeturi ofertată se va exprima în grame ; ii. Ofertele care prevăd o greutate a produselor carne sau branzeturi ofertată, mai mică de 40 grame sau mai mare de 100 grame , vor fi declarate neconforme. Punctarea se face doar între intervalul 40 g- 100g.		

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiară	50% Punctaj maxim factor: 50
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: $P(n) = \frac{\text{Pret minim ofertat}}{\text{Pret n}} \times \text{punctaj maxim alocat}$. Punctaj maxim total: 100		

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu

situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de 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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

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

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

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

7. 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a

Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

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

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, 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		
Fibre g		
Proteine g		
Sare g		

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.
2. În situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini si din documentatia de atribuire, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria răspundere în sensul că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile relevante în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016
Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie. In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
3. Propunerea tehnica contine si Condiitiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic în relatia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezinta formularul de oferta.
2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

Durata contractului:

De la 01.03.2025- 19 12.2025

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
CHERECHES TEODOR

