

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA VALCAU DE JOS
Tel: 0260-670869; fax: 0260-670800
e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro
Codul de înregistrare fiscală 4291930
Adresa: Comuna Valcau de Jos nr.235, jud. Sălaj

APROBAT
PRIMAR COMUNA VALCĂU DE JOS



IOAN ROȘAN

CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA
servicii de catering pentru obiectul de investitie Școală Gimnazială Nr. 1 Valcău de Jos în
cadrul Programului Național "Masă sănătoasă" în anul 2026

1. Introducere

Caietul de sarcini este parte integrantă din documentația de atribuire pentru contractul de servicii de catering și stabilește ansamblul cerințelor necesare pentru ca fiecare ofertant să poată elabora propunerea tehnică. Acest caiet include specificații tehnice obligatorii, care pot defini, fără a se limita la acestea, caracteristici referitoare la calitatea și performanța serviciilor de catering, siguranța alimentară, cerințe privind ambalarea, etichetarea, condițiile de livrare și certificarea conformității cu standardele de siguranță și igienă alimentară.

În cadrul acestei proceduri de achiziție, COMUNA VALCĂU DE JOS are rolul de autoritate contractantă. Orice activitate descrisă în Caietul de Sarcini, chiar dacă nu este specificată în mod explicit în alte secțiuni, trebuie interpretată ca fiind relevantă pentru îndeplinirea obiectului contractului de servicii.

Ofertanții sunt obligați să răspundă complet cerințelor minime prezentate în acest document, nefiind admise oferte parțiale din punct de vedere cantitativ, tehnic sau calitativ. Se vor accepta doar oferte integrale care corespund cerințelor minime stabilite.

Pentru claritate, termenul „Ofertant” va fi utilizat în document de la momentul depunerii ofertei până la publicarea raportului final al procedurii.

2. INFORMATII GENERALE

Autoritatea contractantă: COMUNA VALCĂU DE JOS

Adresa: Loc. Valcău de Jos, DC 90, nr. 235, Judet: Sălaj, e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro; Tel: 0260 670869; fax: 0260-670800, Reprezentant legal: IOAN ROȘAN- Primar

Pentru Școala Gimnazială Nr. 1 Valcău de Jos, implementarea Programului „Masă Sănătoasă” urmărește să faciliteze accesul egal la educație pentru toți copiii. Scopul programului este de a motiva elevii să învețe, de a menține un echilibru socio-emoțional adecvat, de a consolida starea generală de bine și de a promova obiceiuri sănătoase legate de igiena muncii intelectuale. Prin furnizarea unei alimentații echilibrate, programul sprijină procesul de învățare și contribuie la dezvoltarea armonioasă a preșcolarilor și elevilor din comunitate.

3. Informatii despre contextul care a determinat achizitionarea produselor

Comuna Valcău de Jos implementează Programul Național „Masă sănătoasă”, care se desfășoară pe durata anilor școlari aferenți anului 2026 (an școlar 2025-2026 și 2026-2027), și are ca scop sprijinirea accesului la educație pentru toți elevii prin asigurarea unei alimentații adecvate. Programul este reglementat de HG nr. 24/2024, HG 23/2025 și HG

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA VALCAU DE JOS
Tel: 0260-670869; fax: 0260-670800
e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro
Codul de înregistrare fiscală 4291930
Adresa: Comuna Valcau de Jos nr.235, jud. Sălaj

nr. 177/2024, si Hotărârea privind implementarea Programului Național Masă sănătoasă în anul 2026, care prevăd acordarea zilnică, gratuită, a unui suport alimentar elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 1 Valcău de Jos.

În conformitate cu prevederile legale, pe parcursul orelor de curs, elevii vor beneficia de o masă caldă, în limita unei valori de 14,86 lei/zi/elev fără TVA. Această valoare include costurile aferente produselor alimentare, transportului, distribuției și orice alt cost dacă este cazul.

Pentru a proteja sănătatea elevilor, alimentele distribuite vor fi achiziționate exclusiv de la unități autorizate sanitar-veterinar și vor respecta toate normele legale privind siguranța alimentelor.

Pentru copiii ai căror părinți au depus cerere privind meniul special aferent necesității copilului având în vedere motivele religioase, de alergii sau intoleranțe alimentare, se vor distribui meniuri specifice necesităților lor respectând cerințele necesare de siguranță la contaminare a alimentelor: preparare cu ustensile curățate, necontaminate cu alte alimente la care copiii au alergii sau intoleranțe, vase de gătit necontaminate, flux tehnologic diferit, ambalare separată și depozitarea separată la transport.

La comanda care se va face, se vor specifica aceste meniuri speciale dacă este cazul: număr de porții și tipul de meniu/ alergen: "fără gluten", "fără lactoză", "fără alune" etc.

Produsele alimentare distribuite trebuie să respecte legislația în vigoare privind alimentația sănătoasă, inclusiv Legea nr. 123/2008 și Ordinul pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar publicat în 28.02.2025, care reglementează lista alimentelor nerecomandate în unitățile de învățământ și principiile unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

De asemenea, toate produsele trebuie să fie conforme cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, care reglementează etichetarea corectă și transparentă, inclusiv informațiile referitoare la alergeni și conținutul nutrițional.

Aceste cerințe asigură un standard ridicat de siguranță și calitate pentru elevii Școlii Gimnaziale Nr. 1 Valcău de Jos, contribuind astfel la îmbunătățirea sănătății și bunăstării acestora.

4. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, pentru copiii Școlii Gimnaziale Nr. 1 Valcău de Jos din cadrul Programului național "Masă sănătoasă", derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026 în conformitate cu HG nr.24/2024, HG 23/2025 și HG nr.177/2024 și a hotărârii din 2026 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

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

5. Sursa de finanțare: Bugetul de stat/local

6. Valoarea totală este de 889.073,80 lei fără TVA.

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA VALCAU DE JOS
Tel: 0260-670869; fax: 0260-670800
e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro
Codul de înregistrare fiscală 4291930
Adresa: Comuna Valcau de Jos nr.235, jud. Sălaj

7. CERINTE GENERALE

Descrierea serviciilor

Porțiile de hrană, constând în meniuri zilnice (**felul principal**), vor fi livrate prin sistem de catering pentru preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice, pe durata cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu va fi furnizat în vacanțe sau în zilele declarate nelucrătoare prin lege. Pentru zilele în care copiii au activități înafara școlii precum excursii, activități în natură și nu se poate servi felul 2, se va opta pentru **pachet**. Se va avea în vedere respectarea următorului principiu:

Prin program se poate alege felul 1 și felul principal însă școala nu dispune de un spațiu special pentru luarea mesei și luând în considerare vârsta tuturor copiilor și numărul de cadre didactice prezente în școală, se va opta pentru felul 2 sau pentru pachet, în funcție de comandă și necesitatea școlii pentru ziua în cauză, însă se va avea în vedere echilibrarea macronutrienților, modul de preparare și încărcătura glicemică a meniului, astfel încât masa să fie cu adevărat sănătoasă și să respecte principiile nutritive ale grupelor de vârstă în cauză.

Masa caldă va fi livrată în porții individuale, ambalate în conformitate cu legislația privind materialele în contact cu alimentele. Ambalajele vor fi sigilate și etichetate corespunzător, iar servirea mesei se va face folosind tacâmuri din materiale sustenabile, precum lemn sau carton, pentru a reduce utilizarea plasticului de unică folosință atât pentru sănătate cât și pentru a respecta principiile ecologice. Aceste tacâmuri vor permite consumul în condiții optime de igienă.

Meniurile calde vor fi livrate zilnic de unitatea autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Transportul hranei va fi efectuat cu vehicule autorizate sanitar-veterinar, exclusiv destinate acestui scop, iar porțiile vor fi transportate în recipiente etanșe, pentru a asigura integritatea alimentelor pe durata transportului.

Toate produsele alimentare furnizate vor respecta prevederile legislației în vigoare privind alimentația sănătoasă în unitățile de învățământ, respectiv Legea nr. 123/2008 privind alimentația sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, Ordinul ministrului sănătății nr. 1.563/2008 privind lista alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor, precum și normele nutriționale aplicabile Programului Național „Masă sănătoasă”, stabilite prin Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, cu modificările și completările ulterioare. Produsele vor fi conforme cu principiile alimentației sănătoase pentru copii și adolescenți.

Servirea mesei în cadrul școlii va fi realizată de persoane desemnate de conducerea școlii, cu excepția personalului de curățenie care a participat la igienizarea grupurilor sanitare.

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

8. Solicitare comandă și termen de livrare

Pachetele alimentare vor fi livrate în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă zilnice emise de fiecare unitate de învățământ în parte.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de pachete alimentare, numărul de beneficiari/categorii (număr de copii preșcolari, număr de copii primar, număr

de copii gimnazial), persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va realiza de către autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (insituția de învățământ), la începutul zilei pentru ziua curentă, până la ora 08:45.

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (insituția de învățământ) își rezervă dreptul de a comanda pachete alimentare în funcție de necesitate, astfel încât prestarea serviciilor de catering școlar să se adapteze cantitativ numărului de copii prezenți la cursuri.

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, în intervalul 09:50-10:30, pentru maxim 386 copii, pentru masă caldă, conform notelor de comandă, pentru o perioadă de școlarizare, stabilite conform caietului de sarcini.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

- Aviz de expediție
- Declarație de conformitate

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Ambalarea și distribuirea pachetelor alimentare se va realiza în ambalaje de unică folosință, din materiale sustenabile, asigurând respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară și a legislației privind materialele care intră în contact cu alimentele. Fiecare pachet va fi ambalat individual pentru fiecare beneficiar, păstrându-se temperatura optimă pentru consum. Se va avea în vedere și respectarea temperaturii pe durata transportului. Recipientele utilizate pentru transport vor fi dezinfectate conform normelor sanitar-veterinare și de siguranță alimentară în vigoare.

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, a ordinului ANPC 201 cu privire la responsabilitățile firmelor de catering, privind informarea consumatorilor, pachetele alimentare preambalate vor include obligatoriu etichete ce conțin următoarele elemente: lista ingredientelor, indicarea alergenilor, declarația nutrițională, data limită de consum, și informații privind condițiile de păstrare, atunci când este necesar.

Produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- (a) denumirea produsului alimentar;
- (b) lista ingredientelor;
- (c) orice ingredient sau adjuvant tehnologic menționat în anexa II sau provenit dintr-o substanță sau dintr-un produs menționat în anexa II care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat în fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
- (d) cantitatea de anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- (e) cantitatea netă de produs alimentar;
- (f) data durabilității minimale sau data limită de consum;
- (g) condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare;
- (h) numele sau denumirea comercială și adresa operatorului din sectorul alimentar

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA VALCAU DE JOS
Tel: 0260-670869; fax: 0260-670800
e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro
Codul de înregistrare fiscală 4291930
Adresa: Comuna Valcau de Jos nr.235, jud. Sălaj

menționat la articolul 8 alineatul (1);

(i) țara de origine sau locul de proveniență, în cazurile menționate la articolul 26;
(j) instrucțiuni de utilizare, în cazul în care omiterea lor ar îngreuna utilizarea corectă a produsului alimentar;

(l) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, în aceasta ordine. Valorile se vor raporta la 100g.

Se vor furniza informații precum:

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

b) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

c) 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“

a) 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“ plus declarația nutrițională la 100g produs.

Raspunderea și riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, aparțin prestatorului: deteriorarea alimentelor sau neconformitatea cu normele igienice pe timpul transportului.

Serviciile de ambalare, transport și distribuire a pachetelor alimentare vor fi incluse în pretul final.

9. Recepția și distribuirea pachetelor alimentare

Recepția pachetelor alimentare aferente serviciilor de catering pentru școli se va efectua zilnic, la fiecare livrare. Beneficiarul, respectiv instituția de învățământ, va realiza recepția pachetelor alimentare în momentul livrării, confirmând aceasta prin semnarea avizului de expediție zilnic. La finalul fiecărei luni, se va întocmi un proces-verbal de recepție bazat pe centralizarea avizelor de expediție din luna respectivă. Acest proces-verbal lunar va fi semnat atât de prestator, cât și de beneficiar.

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, întocmită de prestator
2. Avize de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se consemnează zilnic: varianta de pachet alimentar, numărul pachetelor livrate, semnăturile părților

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena sanitar-veterinară.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.

10. Siguranța alimentară

În cadrul Programului național „Masă sănătoasă”, produsele alimentare și meniurile

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA VALCAU DE JOS
Tel: 0260-670869; fax: 0260-670800
e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro
Codul de înregistrare fiscală 4291930
Adresa: Comuna Valcau de Jos nr.235, jud. Sălaj

furnizate vor respecta prevederile HG nr. 1171/2023, precum și normele nutriționale stabilite prin Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, în vigoare, privind alimentația preșcolarilor și elevilor, alături de celelalte reglementări sanitare și sanitar-veterinare aplicabile.

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității, din fiecare mediu conform legislației în vigoare. Zilnic, o probă recoltată din fiecare meniu va fi păstrată în frigider timp de 48 de ore de la data prelevării, în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate conform legii.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

11. Conditii si termene de plata:

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare", semnat de către prestator și de către reprezentantul autorității contractante.

Termen de plată: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Modalitate de plată: Prin virament, în contul bancar al ofertantului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Condiții de plată: Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare", semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expediție, în vederea efectuării plății.

Prețul rămâne ferm pe toată durata contractului.

12. Penalitati:

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,1% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, aceasta are obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,1% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Obligația de a plăti penalități (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

- Pentru autoritatea contractantă: suma echivalentă cu o cotă procentuală de 0,1% pe zi de întârziere din plata neefectuată.
- Pentru prestator: o cota procentuala de 0,1% pe zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

13. Garantia de buna executie

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA VALCAU DE JOS
Tel: 0260-670869; fax: 0260-670800
e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro
Codul de înregistrare fiscală 4291930
Adresa: Comuna Valcau de Jos nr.235, jud. Sălaj

Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică. Aceasta se poate realiza prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau de o societate de asigurări, în condițiile legii, și devine anexă la contract.

Valoarea garanției de bună execuție, raportată la complexitatea contractului de achiziție publică care urmează a fi executat, va fi de 5% din prețul contractului de servicii, fără TVA.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în cazul în care prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract din culpă, în limita prejudiciului creat. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât prestatorului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului.

În cazul contractului de prestări servicii, autoritatea contractantă are obligația de a elibera/restitui garanția de bună execuție în cel mult 14 zile de la data îndeplinirii de către prestator a obligațiilor asumate prin contractul de achiziție publică, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra acesteia.

14. 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, branzeturi 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 pietelor 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 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar potrivit în baza declarației date de părinte.

15. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, care ar putea face alimentele impropii consumului uman, periclitând astfel sănătatea sau contaminându-le într-o măsură care le-ar face consumul imposibil. Produsele finite, care ar putea reprezenta un mediu de dezvoltare pentru microorganisme patogene sau de formare a toxinelor, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte riscuri pentru sănătate, conform normelor de siguranță alimentară.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare, prin care este oferită masa caldă elevilor și preșcolarilor, precum și respectarea unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății prin Direcția de Sănătate Publică Județeană Sălaj.

Masa caldă va fi preparată cu respectarea Normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prezentate în Anexa nr. 3 la HG

2026, astfel:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, de exemplu, 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 legumefrunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

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

1. Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică va include următoarele elemente:

1. **Descrierea serviciilor:** Aceasta va cuprinde prezentarea detaliată a tuturor caracteristicilor serviciilor oferite, conform cerințelor stabilite în caietul de sarcini, aplicabile pentru obiectivul acestei achiziții.
2. **Resursele alocate (personal):**
 - Se va prezenta o listă cu personalul angajat sau colaboratorii implicați în realizarea produselor solicitate (bucătari, șoferi etc.).
 - Ofertanții trebuie să includă documente relevante care să demonstreze pregătirea profesională, cum ar fi certificatele și autorizațiile.
 - Dovada înregistrării sanitare și sanitar-veterinare a unității unde se produc și livrează pachetele alimentare.
 - Dovada înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor de transport utilizate pentru livrarea pachetelor alimentare.
 - Certificat de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, precum și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate (pentru personalul implicat în manipularea și distribuirea produselor alimentare).
3. **Descrierea modalității de livrare:** Se va prezenta termenul de livrare de la data primirii comenzii, respectarea legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnică trebuie să îndeplinească toate cerințele din caietul de sarcini.
4. **Respectarea condițiilor de mediu și sociale:** Se va prezenta o declarație pe propria răspundere privind respectarea condițiilor de mediu, sociale și legate de relațiile de muncă pe întreaga durată a contractului. Informații detaliate privind reglementările în vigoare la nivel național se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul Inspekția Muncii. În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată de asociatul desemnat ca lider. Reglementările referitoare la condițiile de mediu pot fi obținute de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul ANPM.
5. **Formularul de contract propus:** Acesta trebuie să fie semnat și stampilat de ofertant, însoțit de eventualele propuneri de modificare a clauzelor contractuale specifice. Modificările vor fi acceptate doar în măsura în care nu dezavantajează autoritatea contractantă, conform prevederilor art. 137, alin. 3, lit. b) din HG 395/2016.
6. **Angajamentul ofertantului:** Ofertantul se angajează să nu subcontracteze furnizarea produselor după emiterea dispoziției/ordinului de începere fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost specificați ca subcontractanți în oferta inițială. Acest angajament va fi semnat în formă autentică.

Ofertanții trebuie să transmită o ofertă completă pentru toate activitățile incluse în

acest contract. Ofertele care vor prezenta activități sau cantități incomplete nu vor fi acceptate. Orice necorelare, omisiune sau neconformitate în documentele ofertei față de caietul de sarcini sau prevederile legale în vigoare poate conduce la respingerea ofertei. Ofertele care nu respectă toate cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate neconforme.

Note: În cazul în care caietul de sarcini conține specificații tehnice ce indică o anumită sursă, producție, procedeu special, marcă de fabricație sau de comerț, brevet de invenție sau licență de fabricație, aceste referințe vor fi interpretate prin adăugarea mențiunii „sau echivalent”. Toate referirile la diplome/atestare, legitimații etc. se vor citi cu mențiunea „sau echivalent”.

2. Modalitatea de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară va include obligatoriu următoarele elemente:

- **Formularul de ofertă:** Acesta va fi însoțit de un centralizator al prețurilor.
- **Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli:**

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Lipsa formularului de ofertă sau a centralizatorului de prețuri va duce la respingerea operatorului economic din procedură.

Prețul specificat în formularul de ofertă va reprezenta suma oferită pentru cantitatea maximă solicitată în caietul de sarcini, valabilă pentru întreg contractul de prestări servicii. Prețul total pe porție va include toate costurile asociate, inclusiv cele legate de materia primă, preparare, ambalare, transport și distribuție a întregii cantități oferite.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile disponibile pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care depășesc valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. De asemenea, toate ofertele cu valori aparent neobișnuit de scăzute, raportate la prețurile de pe piață, vor necesita justificări temeinice. Comisia de evaluare are dreptul de a solicita documente referitoare, după caz, la prețurile practicate de furnizori, situația stocurilor de materii prime, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării contractului, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de utilaje sau echipamente.

Oferta va avea caracter ferm și obligatoriu în ceea ce privește conținutul său pe întreaga perioadă de valabilitate a ofertei. Nu se acceptă oferte alternative.

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

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe durata derulării contractului. Prețul va fi exprimat în preț unitar, număr de bucăți, preț total fără TVA per bucată și prețul cu TVA dacă este cazul, dacă nu este cazul, se va menționa acest lucru.

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA VALCAU DE JOS
Tel: 0260-670869; fax: 0260-670800
e-mail: contact@primariavalcaudejos.ro
Codul de înregistrare fiscală 4291930
Adresa: Comuna Valcau de Jos nr.235, jud. Sălaj

FACTORI DE EVALUARE

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Prețul ofertei	Componenta financiară	60% 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 oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.		
Lantul de aprovizionare – canale scurte de aprovizionare	Lantul de aprovizionare - canale scurte de aprovizionare	40% Punctaj maxim: 40puncte
Algoritm de calcul: Algoritm de calcul: Punctajul obținut (P.lanț produs) se determină astfel: - în cazul în care ofertantul are calitatea de producător final al produselor, este situat pe poziția 1 în lanțul de aprovizionare, se acordă 40 de puncte; - în cazul în care ofertantul este primul distribuitor/intermediar pe piață al produselor, este situat pe poziția 2 în lanțul de aprovizionare, se acordă 10 puncte; - în cazul în care ofertantul este al doilea sau mai mult de al doilea distribuitor/intermediar pe piață al produsului se acordă 0 puncte. Se vor prezenta documente doveditoare pentru a demonstra poziția ofertantului pe lanțul de aprovizionare.		
Punctaj maxim total: 100		

DOCUMENTELE DE CALIFICARE SOLICITATE

1. **Autorizarea sanitar-veterinară** emisă de Direcția Sanitar-Veterinară pentru producerea, procesarea, depozitarea, transportul și/sau distribuirea produselor de origine animală în temeiul Ordinului nr. 57/2010 - în copie.
2. **Autorizația sanitar-veterinară** emisă de Direcția Sanitar-Veterinară pentru mijlocul de transport cu care va fi transportată hrana - în copie.
3. **Certificat constatator** emis de către Oficiul Național al Registrului Comerțului în termen de valabilitate, din care să reiasă domeniul de activitate (cod CAEN) relevant pentru obiectul procedurii - în copie.
4. **Certificat de atestare fiscală** privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat, din care să reiasă lipsa datoriilor restante la momentul prezentării acestuia, în original sau copie conform cu

originalul. (Ofertantul trebuie să depună certificate fiscale valabile la data limită de depunere a ofertelor.)

5. **Certificat de atestare fiscală** privind impozitele și taxele locale, atât de la sediul social cât și pentru toate punctele de lucru, din care să reiasă lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor și taxelor locale la momentul prezentării acestuia, în original sau copie conform cu originalul. (Ofertantul trebuie să depună certificate fiscale valabile la data limită de depunere a ofertelor.)

PENTRU PERSONALUL IMPLICAT:

Lista cu personalul angajat în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare, însoțită de:

- Fișele de aptitudini cu mențiunea "apt domeniul alimentar", eliberate pentru persoanele/salariații prestatorului implicați în prepararea mesei calde, conform H.G. nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.
- 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.

Oferta trebuie să respecte caietul de sarcini și anexele din legislație prezentate mai jos.

Ofertantul va prezenta un model de meniu pentru minimum 5 zile consecutive, care să includă:

1. denumirea exactă mesei calde/ a pachetului alimentar pentru fiecare zi (sunt 3-3 feluri de sandviș și 5 zile de meniu cald felul 2)
2. lista completă a ingredientelor pentru fiecare preparat;
3. tehnologia de preparare (la cuptor, la abur, înăbușit);
4. declarația nutrițională pentru fiecare preparat (100 g), conform Reg. (UE) 1169/2011;
5. valorile nutriționale pentru întregul pachet (energie, proteine, lipide, glucide, sare);
6. alergenii prezenți în preparate;
7. cel puțin două exemple de meniuri speciale (fără gluten, fără lactate, fără zahăr, low carb, hipoalergenice, fără soia) destinate copiilor cu restricții alimentare;
8. modelul de meniu va fi semnat de un dietetician autorizat.

Anexa nr. 1:

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. 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;

b) 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 și 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 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.

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” 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.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. 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.

7. 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.

8. 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.