



**MUNICIPIUL SUCEAVA**  
**B-dul 1 Mai nr. 5A, cod: 720224**  
**[www.primariasv.ro](http://www.primariasv.ro), [primsv@primariasv.ro](mailto:primsv@primariasv.ro)**  
Tel: 0230-212696, Fax: 0230-520593

APROBAT

Primar  
Ion LUNGU



## CAIET DE SARCINI

**Pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ  
Liceul cu Program Sportiv Suceava, județul Suceava**

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

**Autoritatea Contractantă: MUNICIPIUL SUCEAVA**

## CUPRINS

1.	INTRODUCERE .....	
2.	CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII .....	
2.1.	Informații despre Autoritatea Contractantă .....	
2.2.	Informații generale despre contextul care a determinat achiziția .....	
2.3.	Activitățile și Rezultatele anticipate cu privire la această achiziție .....	
3.	DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ .....	
3.1.	Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului .....	
3.2.	Criteriile de performanță ale contractului .....	
3.3.	Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora .....	
4.	RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI .....	
4.1.	Resursele umane necesare realizării activităților contractului .....	
4.2.	Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului .....	
4.3.	Managementul siguranței alimentelor	
4.4.	Specificații tehnice privind protecția mediului	
5.	PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE).....	
6.	CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ).....	
7.	MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII.....	
7.1.	Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar) .....	
8.	CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI .....	
9.	MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE.....	
10.	MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE .....	

## 1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru **serviciile de catering** care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, **MUNICIPIUL SUCEAVA** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor/Beneficiar în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluși capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- ✓ se va folosi termenul de **Ofertant** - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- ✓ se va folosi termenul de **Contractant** - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;
- ✓ se va folosi termenul de **Prestator** -- pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

## 2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

### 2.1. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția

Liceul cu Program Sportiv Suceava, județul Suceava, a fost inclus în Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS) în anul 2024, la punctul 27/Suceava (Lista unităților – HG nr. 177/2024).

Finanțarea programului pentru Liceul cu Program Sportiv Suceava va fi asigurată integral de la bugetul de stat, în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:

- Ordonanță de urgență 115/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare în domeniul cheltuielilor publice, pentru consolidare fiscală, combaterea evaziunii fiscale, pentru modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru prorogarea unor termene;
- Hotărârea 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".

## 3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

### 3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului

Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității

Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:

**Furnizarea unui pachet alimentar, zilnic, până la sfârșitul anului școlar 2024, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor din Liceul cu Program Sportiv Suceava din Municipiul Suceava, județul Suceava.**

Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering: Pachet alimentar, pentru elevii din unitatea de învățământ preuniversitar de stat din Liceul cu Program Sportiv Suceava, județul Suceava.

Nr. Crt.	Școala	Preșcolar (grupe de grădiniță) Nr elevi	Primar (clasele: pregătitoare, I-IV) Nr elevi	Gimnazial (clasele V-VIII)	Liceu	Adresa unității de învățământ Municipiul Suceava	Program de distribuție
1	Liceul cu Program Sportiv Suceava	0	111	163	593	B-dul George Enescu nr. 26A, Municipiul Suceava, județul Suceava	Dimineața, până la ora 9:30 – 10:00 După-amiază, până la ora 13:30 – 14:00
TOTAL = 867 elevi							

**Tipul de contract:** contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.

- Unitatea de măsură a contractului:** pachetul (porția), configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
- Numărul mediu de porții ce vor fi asigurate la o livrare:** 867 de pachete/zi (porții), în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.
- Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare)
- Tipul mesei servite** - pachet alimentar, conform cerințelor caietului de sarcini.
- Grupul țintă (consumatori)** – copii din ciclul primar, gimnazial și liceal.

### 3.2. Criteriile de performanță ale contractului

#### 3.2.1. Aspecte generale

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului.

#### 3.2.2. Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte cea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât acestea să poată fi consumate în condiții normale.
- Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, așa cum sunt prezentate prin Ordinul MS nr.1563/2008.
- Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.

d) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar.

e) Activitățile de livrare, la destinația finală, a pachetelor cu „masă caldă,” vor respecta calendarul convenit între părți.

### 3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

### 3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

#### 3.3.1. Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
<b>Etapa 1 – Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		
1	Definirea calendarului de prestare	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
<b>Etapa 2 Preluarea comenzii</b>		
1	Primirea și confirmarea comenzii de către părți	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de prescolari/elevi prezenți la activitățile didactice. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrate în ziua respectivă se emite zilnic, dimineața, până la ora 8:30, pentru schimbul de dimineață și până la ora 13:30 – pentru schimbul de după-amiază. După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare apachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute la de actele normative si prezentul caiet de sarcini.
2	Prepararea produselor comandate	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. Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non- animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere, copii după aceste documente.

	<b>Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate</b>	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p>Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<b>Etapa 3. Livrarea comenzii</b>		
3	<b>Livrarea produselor preparate</b>	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic, până cel mai târziu la ora 9:30 – 10:00 și 14:00-14:30 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la unitatea de învățământ din B-dul George Enescu nr. 26A din Municipiul Suceava.</p> <p>Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări.</p> <p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.</p> <p>Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.</p>
<b>Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b>		
4	<b>Recepția comenzilor livrate</b>	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentării prestatorului și a Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p>

5	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.
		Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.
		La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini.
		Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.
		Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale). (3)Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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.

### 3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering

Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
		Pachetul alimentar se va structura în conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 1563/2008 - actualizat.

1	Cerințe privind conținutul porției/ meniului	<p><b>Pachet alimentar: - ANEXA nr. 3: SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din HG nr. 24/2024:</b></p> <p>a). produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului;</p> <p>b). produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului</p> <p>c). legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.</p> <p>d). un fruct</p> <p><i>Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;</li> <li>- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;</li> </ul> <p>În prepararea pachetului alimentar se vor folosi doar produse alimentare/alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 1563/2008, corespunzătoare grupei de vârstă aferenta ciclului preșcolar/primar/gimnazial în conformitate cu legislația națională în vigoare.</p> <p><b>Variantele de pachet alimentar acceptate sunt prezentate în Anexa nr.1.</b></p>
2	Cerințe privind calitatea produselor alimentare ce compun meniul	<p>La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.</p> <p>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.</p> <p>Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.</p> <p>Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>



3	<b>Cerințe privind aportul caloric al meniului</b>	Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3, din Ordinul 1563/2008.
4	<b>Cerințe privind ambalare etichetare, marcare</b>	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”;

Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Numărul de zile	Număr de pachete alimentare
867 copii	103	867 zilnic
		89.301 total contract

**Notă:** Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copii efectiv prezenți la activitățile didactice.

*Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program (867 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus 89.301 (pachete alimentare), valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract (1.228.781,76 lei - fără TVA). Prestarea serviciilor, livrarea, începe în prima zi cu activități didactice de după ziua semnării contractului.*

#### 4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

##### 4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice lista personalului responsabil pentru îndeplinirea activităților de preparare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară

*Prin documente suport se va înțelege Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 1225/2003), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 14 alin. (3) din Ordinul MS nr. 1225/2003, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.*

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre personalul implicat în execuția contractului cunosc foarte bine și înțeleg cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul

Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

#### **4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului**

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului

În acest sens, Ofertantul va prezenta lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering respectiv:

- a) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului
- b) Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

Conform cadrul legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie) și ***Autorizațiile sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering împreună cu dovada deținerii acestora;***

În vederea desfășurării eficiente a contractului, se solicită ca ofertantul să dețină minim 2 autospeciale autorizate sanitar-veterinar.

#### **4.4 SPECIFICAȚII TEHNICE PRIVIND PROTECȚIA MEDIULUI**

Produsele de catering vor fi livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile sau compostabile în proporție de minim 10%. Produsul va fi ambalat individual, pentru o singură porție.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta o declarație pe proprie răspundere în care va indica modalitatea de ambalare a pachetelor alimentare în ambalaje secundare și/sau de transport și va indica % de materiale reciclabile sau compostabile conținut în ambalaje.

### **5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)**

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap. 3.1.din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regulă lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

## **6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)**

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementari obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului ([www.anpm.ro](http://www.anpm.ro)), Ministerul Muncii și Justiției Sociale ([www.mmuncii.ro](http://www.mmuncii.ro)).

În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere (model propriu) prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

## **7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII**

### **7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)**

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

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

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar 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, cu respectarea prevederilor 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.

Pachetul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/rezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document- justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1) din HG 24/2024. În acest sens, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/rezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

- documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/rezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară:

- declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/rezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului

prevăzut în anexa nr. 1 din HG 24/2024.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și Legea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă.”

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

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/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 la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini .

**Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax. În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.**

## 8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

Criteriul de atribuire a viitorului contract de achiziție publică este „cel mai bun raport calitate-preț”  
*Algoritmul de calcul pe baza căruia se punctează ofertele presupune alocarea unui număr de puncte pentru fiecare dintre criteriile de evaluare prevăzute, astfel:*

Factor de evaluare	Pondere
Prețul ofertei $P$	20%
Ponderea materiei prime $M_p$	40%
Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum $D$	40%

### Algoritmul de calcul

**Punctajul pentru criteriul Prețul ofertei= $P$  se acordă astfel:**

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă 20 de puncte.

b). Pentru alt preț decât cel prevăzut la lit. a). Se acordă punctajul astfel:

$Punctajul\ n = (pre\ \text{minim} / pre\ n) \times 20.$

**Punctaj pentru pondere Materie primă se acordă astfel :**

a) **Pondere materie primă = Mp**

a). Pentru oferta de cea mai mare pondere a materiei prime în total cost se acordă 40 puncte;

b). Pentru celelalte se va calcula următorul punctaj:

“n” = pondere materie primă ofertă “n” x 40 / N pondere materie primă cea mai mare dintre oferte  
Nu se acceptă oferte având ponderea materiei prime în total cost sub 40%.

**Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum**

a). pentru cea mai mică distanță de la locul de producție la locul de consum, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte;

b). pentru o altă distanță înregistrată de la locul de producție la locul de consum, punctajul se determină prin formula:

$Punctaj\ (distan\ \text{a}\ n) = (distan\ \text{a}\ \text{minimă} / distan\ \text{a}\ n) \times 40$

**Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei:**

$$P_{total} = P + Mp + D$$

În vederea stabilirii punctajului, se va lua în calcul, ca fiind locul de producție – adresa menționată în Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering.

În cazul ofertelor clasate pe primul loc cu un punctaj egal, va fi desemnată câștigătoare oferta cu factorul „pondere materie primă” având punctajul cel mai mare, la punctaj egal următorul factor luat în considerare va fi „prețul”.

În cazul în care punctajele sunt identice pentru fiecare factor se va organiza o sesiune de departajare a clasatilor pe primul loc prin depunerea unui noi oferte de preț, având drept unic criteriu de atribuire „prețul cel mai scăzut”.

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă a fost stabilită câștigătoare de către comisia de evaluare pe baza criteriului de atribuire precizat în anunțul de participare și în documentația de atribuire.

## 9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul va prezenta formularul de propunere tehnică, folosind modelul din Secțiunea formulare din cadrul documentației de atribuire, împreună cu documentele solicitate prin prezentul caiet de sarcini, considerate parte a propunerii tehnice

Prin propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității activităților care urmează a fi realizate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin modul de întocmire a propunerii tehnice ofertantul trebuie să țină cont de prevederile documentației de atribuire, a documentelor ce însoțesc caietul de sarcini și să prezinte modul concret în care acesta își propune să execute contractul de achiziție publică, făcând referire la toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini.

**Astfel, propunerea tehnică trebuie să respecte formatul Formularului de propunere tehnică (conform model secțiunea formulare) în care să se facă referire cel puțin la:**

a). În oferta depusă, prestatorul va prezenta minim 5 feluri de pachete alimentare, în conformitate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini, indicând gramajul pentru fiecare componentă a pachetului alimentar.

b). Formularul privind acceptarea tuturor condițiilor menționate în Caietul de sarcini completat corespunzător;

c). Prezentarea resurselor umane propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.1. din prezentul caiet de sarcini, respectiv **dovada absolvirii cursurilor 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

În cazul în care oferta tehnică nu respectă toate cerințele prevăzute în documentația de atribuire și nu reflectă asumarea de către Ofertant a tuturor cerințelor/obligațiilor prevăzute în Caietul de Sarcini, Autoritatea Contractantă are dreptul de a o respinge, conform prevederilor Legii 98/2016.

Nu este permisă completarea ulterioară a propunerii tehnice, neprezentarea propunerii tehnice în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire va conduce la descalificarea ofertantului conform art.137 alin.(3) din H.G. nr.395/2016.

#### 10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară globală se va întocmi și prezenta conform formularului de ofertă din secțiunea Formulare, cu explicitarea TVA în mod distinct.

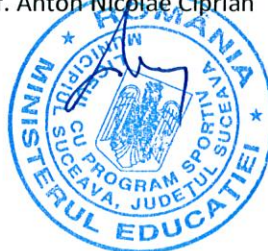
Odată cu acesta se vor prezenta documentele anexă, care se vor considera parte a propunerii financiare conform celor solicitate prin caietul de sarcini (folosindu-se modelele din secțiunea „Formulare”).

**Astfel, propunerea financiară va fi însoțită de următoarele anexe:**

**ANEXA 1** - Se va prezenta prețul unitar al porției/meniului, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini.

Întocmit,  
Responsabil achiziții publice – L.P.S.

Director,  
Prof. Anton Nicolae Ciprian



**VARIANTE DE MENIU ACCEPTATE PENTRU PACHET ALIMENTAR**

Pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ  
Liceul cu Program Sportiv din Municipiul Suceava, județul Suceava

**Varianta nr. 1**

Nr. crt.	Aliment	Grame	
		Minim	Maxim
1	Pâine feliată/baton/Chiflă – făină integrală	80	100
2	Șuncă de curcan	70	100
3	Cașcaval	30	50
4	Salată verde	10	20
5	Ardei roșu gras	30	50
6	Portocale	100	150

**Varianta nr. 2**

Nr. crt.	Aliment	Grame	
		Minim	Maxim
1	Pâine feliată/baton/Chiflă – făină integrală	80	100
2	Piept de pui	70	100
3	Cașcaval	30	50
4	Salată verde	10	20
5	Roșii felii	30	50
6	Clementine	50	150

**Varianta nr. 3**

Nr. crt.	Aliment	Grame	
		Minim	Maxim
1	Pâine feliată/baton/Chiflă – făină integrală	80	100
2	Pulpe de pui dezosate	100	150
3	Brânză topită	20	30
4	Salată verde	10	20
5	Castraveți	30	50
6	Mandarine	50	150

**Varianta nr. 4**

Nr. crt.	Aliment	Grame	
		Minim	Maxim
1	Pâine feliată/baton/Chiflă – făină integrală	80	100
2	Șuncă de pui	70	100
3	Unt minim 60%	20	30
4	Salată verde	10	20
5	Roșii felii + castraveți felii	30	50
6	Banane	100	200

### Varianta nr. 5

Nr. crt.	Aliment	Grame	
		Minim	Maxim
1	Chiflă – făină integrală	80	100
2	Jambon pui	70	90
3	Cremă de brânză	20	30
4	Roșii/morcov	10	20
5	Varză	30	50
6	Mere	100	200

Întocmit,  
Responsabil achiziții publice – L.P.S.

Director,  
Prof. Anton Nicolae Ciprian

