

COMUNA ȘINCA
JUDEȚUL BRAȘOV
Nr. 2930 /06.05.2026

ANUNT DE PARTICIPARE

Denumirea achizitiei: Servicii de catering, in cadrul **Programului Național “Masă sănătoasă”**, conform HG nr. 1.171/30.12.2025.

In atentia tuturor operatorilor economici,

Comuna Șinca, Jud. Brașov, in calitate de autoritate contractanta pentru Școala Gimnazială ”Gheorghe Șincai” Șinca Veche, din comuna Șinca, jud. Brașov, in calitate de beneficiari ai **Programului “Masă sănătoasă”**, conform HG nr. 1.171/30.12.2025, solicita operatorilor economici interesati care au ca obiect de activitate servicii de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnic a unui pachet alimentar pentru copiii inscrisi la unitatile de invatamant mai sus mentionate, **sa depuna oferta pana in data de 15.05.2026, orele 14:00, conform specificatiilor din caietul de sarcini anexat.**

Tip achizitie: servicii

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

Descrierea achizitiei: Servicii de catering pentru elevi in cadrul **Programului “Masă sănătoasă”**, conform HG nr. 1.171/30.12.2025– in limita a 16,5 lei/beneficiar TVA inclus.

Valoarea estimata totala, fara TVA: 639.723 LEI fără TVA (43.050 portii x 14,86 lei fara TVA).

Tip procedura: procedura proprie pentru servicii sociale si alte servicii specifice in conformitate cu prevederile art. 111 din Legea 98/2016 (servicii din anexa 2)

Locul de executare: Școala Gimnazială ”Gheorghe Șincai” Șinca Veche, din comuna Șinca, jud. Brașov.

Modalitatea de transmitere a ofertei: la sediul Primariei Comunei Șinca, Jud. Brașov, loc. Șinca Veche, nr.314, sau prin email la adresa primaria_sinca@yahoo.com.

-Data până la care se pot cere clarificări va fi 11.05.2026, orele 14:00

- Termenul de răspuns al autorității contractante va fi 13.05.2026, orele 14:00

- Termen de depunere a ofertelor: 15.05.2026, orele 14:00

Perioada de valabilitate a ofertei: 30 de zile

UAT COMUNA ȘINCA
PRIMAR –GOILĂ DANIEL



CAIET DE SARCINI

Cerințele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate minime și obligatorii.

1. Preambul

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 oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2) - Servicii de catering pentru școli.

Având în vedere faptul că unitățile de învățământ din comuna Șinca nu dispun în prezent de cantina sau spații amenajate în scopul servirii mesei calde la niciuna din locațiile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform punctului c), alin (1) art. 3 din HG 1.171/30.12.2025

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii pentru servicii sociale și alte servicii specifice în conformitate cu prevederile art. 111 din Legea 98/2016 în baza documentației de atribuire elaborată în conformitate cu:

- 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.

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevii din unitățile de învățământ din comuna Șinca, jud. Brașov, în perioada desfășurării activității didactice în anul 2026.

În cadrul prezentei proceduri se vor asigura servicii de catering – furnizare pachete alimentare pentru 525 persoane/zi până la sfârșitul anului 2026, conform prevederilor HG 1.171/30.12.2025

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ din com. Șinca, jud. Brașov, în perioada desfășurării activității didactice până la sfârșitul anului 2026, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG 1.171/30.12.2025 și Normele metodologice aprobate

Considerații generale:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea pachetului alimentar acordat în baza HG 1.171/30.12.2025 în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 1.171/30.12.2025. **Livrarea pachetului alimentar se va face în perioadele și la toate locațiile indicate, o dată pe zi până cel mai târziu până la ora 10 a fiecărei zile, după cum urmează:**

Luna in care se livreaza pachetele	NR ZILE
Iunie	14
Septembrie	17
Octombrie	17
Noiembrie	21
Decembrie	13
TOTAL	82

Locatiile unde vor fi livrate pachetele:

Nr. crt	Locatie	Nr. elevi
1	Sat Șinca Veche, str. Principală, nr. 112 (primar/gimnazial)	129
2	Sat Șinca Veche, str. Principală, nr. 322 (preșcolar)	31
3	Sat Perșani, str. Principală, nr. 42 (preșcolar/primar)	95
4	Sat Perșani, str. Principală, nr. 126 (primar/gimnazial)	105
5	Sat Șercăița, str. Principală, nr. 279 (primar/gimnazial)	99
6	Sat Șercăița, str. Principală, nr. 88 (preșcolar)	50
7	Sat Bucium, str. Principală, nr. 42 (preșcolar)	16
Total elevi		525

*****Graficul de livrare și repartizările aferente vor fi actualizate ulterior începerii anului școlar 2026-2027, în funcție de data efectivă a începerii cursurilor, de numărul de elevi înscriși în anul școlar 2026-2027 și de alocările bugetare aprobate.**

Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic este de **16,50 lei inclusiv TVA**, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică din Normele metodologie de aplicare a HG 1.171/30.12.2025

Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractantă își rezerva dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza unei note de comandă emisă de beneficiar, prin Unitatea de Învățământ Școala Gimnazială "Gheorghe Șincai" Șinca, **pana cel tarziu la ora 8:30 a zilei in curs.**

Livrarea pachetelor alimentare se va face în cadrul duratei contractului de prestări servicii de catering în fiecare zi, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul pachetelor alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, **fara modificare tarifului (pretului) unitar** pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și toate prevederile HG 1.171/30.12.2025.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

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

3. Specificatii tehnice:

3.1 Generale

-Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering;

-Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in anexa 2 din Normele metodologie de aplicare a HG 1.171/30.12.2025

- Pachetul alimentar trebuie să conțină un meniu tip sandviș și un fruct

Meniul este realizat de nutriționistul/dieteticianul/specialistul în igienă și sănătate publică al firmei și trebuie să respecte normele legale în vigoare.

Meniul trebuie:

- Să respecte normele stabilite de Ministerul Sănătății
- Să fie conform cu reglementările Direcția de Sănătate Publică (DSP)
- Să fie aprobat de conducerea unității de învățământ

-La prepararea pachetului alimentar se vor folosi ingrediente cu respectarea următoarelor gramaje:

Ingredient	Cantitate obligatorie	Criterii conform Anexa 3
Produse de panificație din făina (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	- maximum 50% din greutatea totală a pachetului
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	80 g	- minim 25% din greutatea totală a pachetului
Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)	40 g	- maximum 25% din greutatea totală a pachetului
Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine. etc. minim 160 grame		

-Autoritatea contractantă solicită următoarele variante de meniu tip sandwichi și fruct:

	VARIANTĂ pachet alimentar	Materie primă	Greutate obligatorie
1	Sandvici cu suncă de curcan	Baghetă/chiflă	80 g
		Sunca de curcan	50 g
		cașcaval	30 g
		Salată/varză/ ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g
2	Sandvici cu muschi file și cașcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Muschi file	50 g
		cașcaval	30 g
		Salată/varză/ ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Banana	160 g
3	Sandvici cu șuncă de pui și cașcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Șuncă de pui	50 g
		cașcaval	30 g
		salată, ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	măr	160 g
4	Sandvici cu salam uscat și cașcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Salam uscat	50 g
		cașcaval	30 g
		salată, ardei/roșii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Mandarine/clementine	160 g
5	Sandvici cu șuncă de porc și cașcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Șuncă de porc	50 g
		cașcaval	30 g
		salată, ardei/roșii	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g

Continutul pachetului alimentar ce va fi livrat trebuie sa fie diferit de la o zi la alta, pe parcursul zilelor unei saptamani, cu respectarea cerintelor legale.

Având în vedere prevederile art. 34 alin(3- 7) din NORMELE DE IGIENĂ din 25 august 2020 din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor

”(3)În situația în care hrana este livrată în recipiente de unică folosință din materiale reciclabile, precum plastic cod 1, 2, 5, sau compostabile conform standardului EN 13432, unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, trebuie să asigure îndeplinirea condițiilor prevăzute la alin. (1) lit. c), f), i), j), k), l) și m).

(4) În cazul în care masa se asigură în regim de catering, atât firma furnizoare, cât și firma care aprovizionează unitatea pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering și/sau transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare. Firma furnizoare trebuie să respecte următoarele condiții:

a)meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, va fi avizat de medicul acestor unități și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție, precum și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;

b)porțiile vor fi individualizate fie la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabili, de unică folosință, fie la locul de servire, caz în care vor fi transportate în recipiente voluminoși, cu închidere etanșă;

c)efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, și transmiterea rezultatelor anchetei către conducerea unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetul medical al unităților respective și, după caz, organelor de control;

d)meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;

e)gestionarea tuturor recipientelor, veselei și tacâmurilor de unică folosință conform legislației naționale în vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor.

(5) Unitatea de la care este livrată hrana pentru unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, va păstra probe din toate alimentele livrate, în spații frigorifice, timp de 48 de ore.

(6) Transportul produselor alimentare furnizate unităților publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, în sistem catering, de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică autorizate se face numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.

(7) Servirea meselor în unitățile pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor poate fi realizată în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat, cu respectarea normelor de igienă.”

Unitatea de invatamant va comunica furnizorului numarul de pachete alimentare in functie de numarul de elevi prezenti la curs, precum si eventualele informatii referitoare la copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme medicale.

NOTA

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii cele 5 tipuri de pachete alimentare de sandvici și fruct

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasa, ofertantul va face dovada ca produsele alimentate vor fi livrate zilnic numai din unitati autorizate/inregistrate sanitar, sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Totodata, ofertantul la solicitarea beneficiarului sau a institutiilor de control abilitate, va face dovada ca va folosi materii prime numai din unitati autorizate sanitar, sanitar – veterinar si pentru siguranta alimentelor in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

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.

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, cercetării și tineretului nr. 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare: Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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 înscrisura necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță a 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.

3.2 Evidența cantitatilor și plata

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

-Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

3.3 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.

3.4 Siguranța și perisabilitatea microbiologică

-Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

-Data limită de consum al pachetului alimentar transportat de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore.

-Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.

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

-Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

-Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

-Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Se vor permite perioade limitate în afara temperaturii potrivite, în situații de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

-Sandvișurile vor fi ambalate individual și etichetate cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

-În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului prin mijloace electronice de comunicare sau prin alte mijloace;

-În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave privind starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 4 ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

3.5 Condiții pentru transport și distribuție

-Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

-Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

-Fruitele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

3.6 Metode de testare și control

-Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG 1.171/2025, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

-Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelavării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

3.7 Distribuția alimentelor

-Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea 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.

-Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

3.8 Ambalare, etichetare, marcare

-În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii; Sandvici cu salam uscat pui; etc.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;
- f) data de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:
- i)

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

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

- j) mențiunile privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
 - k) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției ”produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

4. Modul de prezentare a ofertei

Oferta va contine 3 sectiuni:

- documente de calificare;
- oferta tehnica;
- oferta financiara.

4.1 Documente de calificare

- declaratie pe propria raspundere privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164, art. 165, art. 167, art. 59-60 din Legea nr. 98/2013;

Persoanele cu functie de decizie la nivelul autoritatii contractante sunt: PRIMAR: Daniel Goila, VICEPRIMAR: Victor Bârlez, SECRETAR: Crina Maria Galea, CONSILIER LOCAL: Adrian Crăciun, Gheorghe Furdui, Sebastian-Raul Girboveanu, Daniel-Nicolae Ghircoiaș, Ioan Iacob, Marcela Elena Jancso, Ioan-Claudiu Muntean, Sabin Vichente Oancea, Gabriel Pîrvu, Sergiu-Iulian Stăneasă, Adrian Toader, Gelu-Voicu Velea, CONSILIER ASISTENT: Ioan Adrian Bera

- Ofertantul va face dovada neincadrării în situațiile de excludere, prin prezentarea următoarelor informații și documente:

- certificat de atestare fiscală privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul de stat la momentul prezentării ofertei;

- certificat de atestare fiscală privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul local, atât pentru sediu cât și pentru punctele de lucru valabil la momentul prezentării ofertei; pentru punctele de lucru se poate depune o declarație pe propria răspundere;

- cazier judiciar al operatorului economic.

- Certificat constatator emis de ONRC, valabil la momentul depunerii ofertei (ofertantul participant trebuie să aibă înscris în certificatul constatator al societății, ca obiect de activitate, servicii de catering)

- copie a autorizației sanitare de funcționare emisă de DSP sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 1030/2009, valabilă la data deschiderii ofertelor;

- copie a emisă de DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare sau echivalent, conform Ordinului MR nr. 976/1998, valabilă la data deschiderii ofertelor;

- **Declarație** privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă;

Neprezentarea unuia sau a mai multor documente conform cerințelor de mai sus sau prezentarea de document care nu se afla în termen de valabilitate duce la respingerea ofertei.

4.2 Oferta tehnica

În cadrul ofertei tehnice, ofertantul are obligația de a prezenta:

- **Prezentarea programului de lucru** privind prepararea pachetelor alimentare (pentru ca produsele consumate de beneficiarii direcți, elevii să fie cât mai proaspete, **se acceptă doar ofertele care prezintă prepararea pachetelor cu cel mult 5 ore înainte de ora de livrare**)

- **Personal implicat:** Detalierea întregului personal implicat în derularea contractului (ex: coordonator producție/ aprovizionare, facturier/contabilitate, manipulant mărfuri, bucătar, ajutor bucătar, tranșatori, personal curățenie, șofer distribuție/ livrare – fără a se limita la exemplele prezentate),
 - ✓ prezentarea certificatului de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2209/2022 **pentru toate persoanele implicate în procesul de manipulare/preparare/ livrare**
- **Variantele de meniu propuse:** se va preciza exact denumirea produsului și producătorul/ furnizorul utilizat în prepararea pachetului (ex: șuncă de pui denumire/producător, cașcaval denumire/producător....., salam uscat denumire/producător...),
- **Detalierea traseului și timpului de livrare.** (se va calcula traseul și timpul pornind de la punctul de lucru, se va menționa locul unde se va face prima livrare, apoi a doua..., până la ultimul punct de livrare)
Toți ofertanții vor ține cont de un timp de staționare total de 24 minute (beneficiarul estimează acest timp ca fiind necesar pentru descărcare pachete, verificare cantitate, semnare documente predare/ primire)

Nr. crt	Locatie	Nr. pachete	Timp estimate staționare / descărcare
1	Sat Șinca Veche, str. Principală, nr. 112 (primar/gimnazial)	129	6
2	Sat Șinca Veche, str. Principală, nr. 322 (preșcolar)	31	2
3	Sat Perșani, str. Principală, nr. 42 (preșcolar/primar)	95	4
4	Sat Perșani, str. Principală, nr. 126 (primar/gimnazial)	105	4
5	Sat Șercăița, str. Principală, nr. 279 (primar/gimnazial)	99	4
6	Sat Șercăița, str. Principală, nr. 88 (preșcolar)	50	2
7	Sat Bucium, str. Principală, nr. 42 (preșcolar)	16	2
Total elevi		525	24

Pentru ca toți ofertanții să utilizeze aceeași platformă de calcul a distanței și a timpului se va utiliza <https://www.google.ro/maps>

Aceste detalii sunt necesare pentru a evalua dacă ofertantul și-a calculat corect costurile privind distribuția/ livrarea pachetelor alimentare, în detalierea ofertei financiare

4.3 Oferta financiară

- **Formular de oferta cu anexa aferentă.**

Pretul total ofertat va fi exprimat în lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

- **Ofertantul va detalia propunerea financiară** astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la calcularea prețului, din care să reiasă clar modul de calcul al valorilor pentru cele 3 categorii de costuri (materie primă, preparare, distribuție) precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, **în concordanță cu propunerea tehnică.**

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Pentru ca autoritatea contractantă să poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare prezentate să prezinte o calculație a prețului/pachet alimentar, anexa la formularul de ofertă, care va include, de fapt următoarele costuri:

- ✓ **Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv fruct** - pentru costurile cu materia primă se vor anexa după caz fundamentarea prețurilor cu documente justificative (facturi de intrare, prețuri de listă de la furnizori, prețuri de pe site-urile furnizorilor (ex Metro, Selgros, etc) sau orice alte documente din care să reiasă clar fundamentarea valorilor calculate)
- ✓ **Costuri necesare preparării pachetului alimentar + marja de profit** - se vor detalia costurile cu personalul implicat, cheltuieli indirecte : costurile cu utilități, alte costuri + marja de profit
- ✓ **Costuri necesare distribuției (transportul) pachetului alimentar** -se vor detalia costurile cu ambalare (etichete, pungă, etc), costurile cu personalul implicat în distribuție, costurile cu combustibilul, alte cheltuieli indirecte (asigurare auto, rovine, reparații / piese de schimb, alte cheltuieli specifice)

!!!! ATENȚIE : În cazul în care prețul ofertat este sub 80% din valoarea estimată ofertantul va prezenta din faza de ofertare toate documentele de fundamentare a prețului neobișnuit de scăzut.

5 Factor de evaluare

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate – pret

A. PREȚUL OFERTEI. COMPONENTA FINANCIARĂ - 40%

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Prețul ofertei" este de 40 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 40 de puncte;
- b) Pentru celelalte prețuri oferite, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \text{Pret minim ofertat} / \text{Pret „n”} \times \text{punctaj maxim alocat}$ (40 puncte), unde $P(n)$ = punctajul ofertei n

Pret „n” = prețul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare, prețul ofertei, se justifică pe fondul importanței încadrării în resursele financiare alocate autorității contractante pentru participarea la proiect.

B. PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMĂ DIN PREȚUL TOTAL/PACHET ALIMENTAR. Componenta tehnică - 40%

Punctajul maxim total pentru ponderea materie prime din prețul total/pachet alimentar, este de 40 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte;

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar, punctajul PmP(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat (70 puncte)}$, unde:

Pmp(n)-punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar

MPn-nivelul „n” al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar, egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețului total/pachet alimentar, mai mic decât nivelul minim indicat (de 40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, uramând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare “procentul ponderii materiei prime” din prețului total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime”, se justifica și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat și pentru conformarea cu prevederile art. 3a2 din OUG nr.105/2022, respectiv obligația fiecărui ofertant de a alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per pachet alimentar, pentru achiziția materiei prime.

C. PROSPEȚIMEA PRODUSELOR – DISTANȚA RUTIERĂ – componentă tehnică 20%

Această componentă urmărește asigurarea unui consum al produselor cu o prospețime cât mai bună, prin reducerea timpului de păstrare al produselor în mijloacele de transport frigorifice, prin reducerea duratei parcurgerii distanței de la punctele de preparare la punctele de servire (unitățile de învățământ).

Astfel calitatea produselor crește dacă sunt consumate într-un termen cât mai scurt de la finalizarea preparării produselor până la consum.

Totodată componenta urmărește factorul de mediu, asigurând un mediu de transport mai prietenos cu natura, prin reducerea consumurilor de carburanți/ curent necesar autovehiculelor utilizate pentru livrarea produselor.

Se va acorda punctaj pentru distanța rutieră pe care o parcurg produsele astfel:

Se atribuie un număr de puncte maxim pentru distanța cea mai scurtă, pentru restul distanțelor punctajul se calculează proporțional $P_{\text{dist}} = \text{dist minimă} / \text{distanța ofertată} \times 20 \text{ puncte}$

PUNCTAJ MAXIM TOTAL= 100 puncte

Se realizează clasamentul ofertelor, în ordine descrescătoare a punctajului obținut. Este declarată câștigătoare, oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate-preț”.

UAT Comuna Șinca,
primar GOILĂ DANIEL

