COMUNA COMĂNA

JUDEȚUL BRAȘOV

Nr.6112/28.09.2026

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 Comăna, Jud. Brașov, in calitate de autoritate contractanta pentru Școala Gimnazială Comăna, 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 09.10.2026, orele 11:00, conform specificatiilor din caietul de sarcini anexat.**

Tip achizitie: servicii

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

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: **1.484.469,42 LEI fără TVA (497 portii x 201 zile 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 Comăna, din comuna Comăna, jud. Brașov **Modalitatea de transmitere a ofertei**: la sediul Primariei Comunei Comăna, Jud. Brașov, loc. Comăna de Jos, str. Principală, nr. 3 , sau prin email la adresa contact@comuna-comana.ro

-Data până la care se pot cere clarficări va fi 02.10.2026 orele 12:00

- Termenul de răspuns al autorității contractante va fi 06.10.2026, orele 16:00

- Termen de depunere a ofertelor: **09.10.2026, orele 11:00**

- Data și ora deschiderii ofertelor: 09.10.2026. orele 11:15

Perioada de valabilitate a ofertei: 60 de zile

UAT COMUNA Comăna

PRIMAR –Dragomir Mihai

CAIET DE SARCINI

Cerinţele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate minime si obligatorii.

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2) - Servicii de catering pentru scoli.

Avand in vedere faptul ca unitatile de invatamant din comuna Comăna nu dispun in prezent de cantina sau spatii amenajate in scopul servirii mesei calde la niciuna din locatiile in care isi desfasoara activitatea, s-a optat ca suportul alimentar sa fie un pachet alimentar conform punctului c), alin (1) art. 3 din HG 1.171/30.12.2025

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se desfăşoară conform procedurii proprii pentru servicii sociale si alte servicii specifice in conformitate cu prevederile art. 111 din Legea 98/2016 in baza documentatiei de atribuire elaborata in conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achiziţiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice.

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevii din unitatile de invatamant din comuna Comăna, jud. Braşov, in perioada desfasurarii activitatii didactice in anul 2026.

În cadrul prezentei proceduri se vor asigura servicii de catering – furnizare pachete alimentare pentru 376 persoane/zi pana la sfarsitul anului 2026, conform prevederilor HG 1.171/30.12.2025

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea pachetului alimentar pentru elevii care frecventează cursurile unitatilor de invatamant din com. Comăna, jud. Braşov, in perioada desfasurarii activitatii didactice pana la sfarsitul anului 2026, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin HG 1.171/30.12.2025 și Normele metodologice aprobate

Consideraţii generale:

Ofertantul se obligă sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea pachetului alimentar acordat in baza HG 1.171/30.12.2025 în condiţiile stabilite prin Anexa 2 – Specificaţii tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 1.171/30.12.2025. **Livrarea pachetului alimentar se va face in perioadele si la toate locatiile indicate, o dată pe zi pana cel mai tarziu pana la ora 10 a fiecarei zile, dupa cum urmeaza:**

Luna in care se livreaza pachetele	NR ZILE
Noiembrie 2026	20
Decembrie 2026	15
Ianuarie 2027	15
Februarie 2027	15
Martie 2027	23
Aprilie 2027	17
Mai 2027	19
Iunie 2027	12
Septembrie 2027	13
Octombrie 2027	17
Noiembrie 2027	20
Decembrie 2027	15
TOTAL	**201**

Locatiile unde vor fi livrate pachetele:

Locatiile unde vor fi livrate pachetele alimentare și număr elevi

Nr. crt	Locatie	Nr. elevi
1	**Școala Gimnazială Comăna de Jos**, adresă str. Principală, nr.178,loc. Comăna de Jos Elevi clasele 0-VIII	185
2	**Școala Gimnazială și Grădinița sat Crihalma**, adresă str. Bisericii, nr.51, loc. Crihalma Elevi clasele 0-VIII	206
3	**Școala primară și Grădinița Ticușul Nou**, adresă str. Principală, nr.93, loc. Ticușu Nou Elevi clasele 0-IV	84
4	**Grădinița cu program normal Comăna de Sus,** adresă str. Principală, nr.104,loc. Comăna de Sus	22
Total elevi		**497**

******Graficul de livrare și repartizările aferente vor fi actualizate ulterior începerii anului școlar2026-2027, în funcție de data efectivă a începerii cursurilor, de numărul de elevi înscriși în anul școlar 2026-2027 și de alocările bugetare aprobate.***

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic **este de 16,50 lei inclusiv TVA**, pentru un beneficiar, care cuprinde: preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

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

Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda emisa de beneficiar , prin Unitatea de Învățământ Școala Gimnazială Comăna, **pana cel tarziu la ora 8:30 a zilei in curs.**

Livrarea pachetelor alimentare se va face in cadrul duratei contractului de prestari servicii de catering in fiecare zi, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, **fara modificare tarifului (pretului) unitar** pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului ministrului sănătăţii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi și toate prevederile HG 1.171/30.12.2025.

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) şi c) este produs în unităţi înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condiţiile sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, la condiţiile 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 şi pentru siguranţa alimentelor.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi 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 îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

3. Specificatii tehnice:

3.1 Generale

-Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societăţii, 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, un fruct și o gustare/ desert.**
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 urmatoarele gramaje:

Ingredient	**Cantitate obligatorie**	
Produse de panificaţie din faina (pâine feliată sau batoane/chifle)	**80 g**	- maximum 50% din greutatea totală a pachetului
Produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte	**80 g**	- maximum 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**		
Desert (dulce sau iaurt)		

-Autoritatea contractantă <u>solicită următoarele variante de meniu tip sandvici si fruct</u>:

	Variantă pachet alimemtar	**Materie primă**	**Greutate obligatorie**
1	Sandvici cu suncă de curcan	Baghetă/chiflă	80 g
		Sunca de curcan	50 g
		caşcaval	30 g
		Salată/varză/ ardei/roşii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g
2	Sandvici cu muschi file si caşcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Muschi file	50 g
		caşcaval	30 g
		Salată/varză/ ardei/roşii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Banana	160 g
3	Sandvici cu șuncă de pui și caşcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Șuncă de pui	50 g
		caşcaval	30 g

		salată, ardei/roşii/castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	măr	160 g
4	Sandvici cu salam uscat și caşcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Salam uscat	50 g
		caşcaval	30 g
		salată, ardei/roşii/ castraveți	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	Mandarine/clementine	160 g
5	Sandvici cu șuncă de porc și caşcaval	Baghetă/chiflă	80 g
		Șuncă de porc	50 g
		caşcaval	30 g
		salată, ardei/roşii	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	portocală	160 g
6	Sandvici cu șnițel de pui la cuptor și crema de branză	Baghetă/chiflă	80 g
		Șnițel de pui	60 g
		Crema de brânză	20 g
		salată, ardei/roşii/castarveti	40 g
	Fruct (se poate modifica în funcție de sezon)	măr	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 unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor

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

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

a)meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităţilor pentru ocrotirea, educarea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor, va fi avizat de medicul acestor unităţi şi afişat la loc vizibil, cu gramajul/porţie, precum şi cu lista de alergeni prezenţi în alimentele furnizate;

b)porţiile vor fi individualizate fie la locul de producţie a hranei şi transportate în recipienţi reciclabili, de unică folosinţă, fie la locul de servire, caz în care vor fi transportate în recipienţi voluminoşi, cu închidere etanşă;

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

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

e)gestionarea tuturor recipientelor, veselei şi tacâmurilor de unică folosinţă conform legislaţiei naţionale în vigoare cu privire la gestionarea deşeurilor.

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

(6) Transportul produselor alimentare furnizate unităţilor publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor, fără bloc alimentar propriu, în sistem catering, de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unităţi de alimentaţie 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 etanşe, care să asigure o ermetizare perfectă.
(7) Servirea meselor în unităţile pentru ocrotirea, educarea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor poate fi realizată în sala de clasă sau într-un alt spaţiu 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 alimenatre de sandvici, fruct și desert

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

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

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă; b) prepararea hranei; c) distribuţie.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi 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 şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi 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 şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;
b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă a produselor alimentare;

h) declaraţie nutriţională. Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine: Declaraţie nutriţională 100 g Valoare energetică Kj/kcal Grăsimi g, din care Acizi graşi saturaţi g Glucide g, din care Zaharuri g Fibre g Proteine g Sare g

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune 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 şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

3.2 Evidenta cantitatilor si plata

- Unitatea de invatamânt va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porţie, numărul de porţii, numărul de zile de şcoală şi evidenţa numărului de copii.

-Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul ţării va păstra şi va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea şcolară, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; şcoala are obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

3.4 Siguranta si perisabilitatea microbiologica

-Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi vor fi depozitate în condiţii de siguranţă alimentară, stabilite în conformitate cu prevederile legislaţiei sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor.

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

-Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de igienă legal prevăzute, asigurate de şcoală.

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

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

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

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

-Sandvciurile vor fi ambalate individual şi etichetat cu menţiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

-În cazul în care se constată unele deficienţe 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 consecinţe grave privind starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program şi/sau directorul şcolii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, <u>în termen de 4 ore de la primirea notificării</u>.**

<u>Dacă deficienţele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele care decurg din aceasta.</u>

3.5 Condiţii pentru transport şi distribuţie

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

-Sandviciurile trebuie să fie ambalate etanş fiecare în parte iar apoi ambalate/aşezate în pungi de unică folosinţă.

-Fructele vor fi transportate în pungi/lădiţe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului şi manipulării.

3.6 Metode de testare şi control

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

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

3.7 Distribuţia alimentelor

-Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

-Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului şi către preşcolari şi elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie 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 şuncă şi roşii; Sandvici cu salam uscat pui; etc.
b) lista ingredientelor;
c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe;
d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%, caşcaval y% etc;
e) cantitatea netă;
f) data de consum, sub forma: „Expiră la data de…” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g) condiţii de depozitare;
h) o declaraţie nutriţională. Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:
i)

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g din care	

Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Menţiunile nutriţionale se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite declaraţia este prezentată în format liniar.

j) menţiunile 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 vederea destinaţia acestor produse, este necesară înscripţionarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
În cazul produselor distribuite de unităţile de alimentaţie publică şi care nu se supun prevederilor definiţiei ”produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte predusele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul – data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

l) numele şi 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: Persoane cu functii de decizie: 1. Dragomir Mihai Primar 2. Șchiopea Ciprian-Constantin Viceprimar și consilier local 3. Niciu Mihaela- Secretar general delegat 4. Cioflec Cristina Rozalia Contabil 5. Coman Ioan Consilier local 6. Comșa Lucian Consilier local 7. Cucu Dorin Vasile Consilier local 8. Dumitru Bogdan-Gheorghe Consilier local 9. Elecheș Bogdan-Robert Consilier local 10. Morar Liviu-Emilian Consilier local 11. Neamțu Rosalim Consilier local 12. Nicușan Gabriel Consilier local 13. Roșală Flaviu-Mihai Consilier local 14. Șerb Gheorghe Consilier local 15. Socea Cătălin Consilier local 16. Tănase Nicolae Consilier local
- Ofertantul va face dovada neincadrarii in situatiile de excludere, prin prezentarea urmatoarelor informatii si documente:
  - certificat de atestare fiscala privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor si a contributiilor la bugetul de stat la momentul prezentarii ofertei;

  - certificat de atestare fiscala privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor si a contributiilor la bugetul local, atat pentru sediu cat si pentru punctele de lucru valabil la momentul prezentarii ofertei; pentru punctele de lucru se poate depune o declaratie pe propria raspundere;

  - cazier judiciar al operatorului economic.

- Certificat constatator emis de ONRC, valabil la momentul depunerii ofertei (ofertantul participant trebuie sa aiba inscris in certificatul constatator al societatii, ca obiect de activitate, servicii de catering)

- copie a autorizatiei sanitare de functionare emisa de DSP sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 1030/2009, valabila la data deschiderii ofertelor;

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

- Declaratie 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 cerintelor de mai sus sau prezentarea de document care nu se afla in termen de valabilitate duce la respingerea ofertei.

4.2 Oferta tehnica

In cadrul ofertei tehnice, ofertantul are obligatia 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**)

  ATENȚIE
  Se va menționa timpul alocat pentru aprovizionare, spălare legume, feliere, etc respectiv ora de începre preparare și ora de finalizare preparare /ambalare și etichetare

- **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 Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 2209/2022 **pentru toate persoanele implicate în procesul de manipulare/preparare/ livrare**

- **Variantele de meniu propuse**: se va ține cont de variantele solicitate de beneficiar, nu se vor propune variante suplimentare

- **Detalierea traseului si timpului de livrare**. (se va calcula traseul și timpul pronind 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 menționat în tabelul de mai jos (beneficiarul estimează acest timp ca fiind necesar pentru descărcare pachete, verificare cantitate, semnare documente predare/ primire)

Nr. crt	Locatie	Nr. elevi	Timp alocat
1	**Școala Gimnazială și Grădinița Comăna de Jos**, adresă str. Principală, nr.178,loc. Comăna de Jos Elevi clasele 0-VIII	185	10
2	**Școala Gimnazială și Grădinița sat Crihalma**, adresă str. Bisericii, nr.51, loc. Crihalma Elevi clasele 0-VIII	206	10
3	**Școala primară și Gradinița Ticușul Nou**, adresă str. Principală, nr.93, loc. Ticușu Nou Elevi clasele 0-IV	84	4
5	**Grădinița cu program normal Comăna de Sus,** adresă str. Principală, nr.104,loc. Comăna de Sus	22	2
Total elevi		**497**	**28**

Pentru ca toți ofertanții să utilizeze aceeași platfomă 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 financiara

- Formular de oferta cu anexa aferenta.

Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

- Ofertantul va detalia propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile 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 si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, **in concordanta cu propunerea tehnică.**

In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Pentru ca autoritatea contractanta sa poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutriţional adecvat, ofertanţii au obligaţia ca in cadrul propunerii financiare prezentate sa prezinte o calculatie a preţului/pachet alimentar, anexa la formularul de oferta, care va include, defalcat următoarele costuri:

- ✓ **Costuri cu achiziţia 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 furnziori, 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 distributiei (transportul)** pachetului alimentar -se vor detalia costurile cu ambalare (etichete, pungi, etc), costurile cu personalul implicat în distribuire, costurile cu combustibililul, alte cheltuieli indirecte (asigurare auto, roviniete, reparații / piese de schimb, alte cheltuieli specific)

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

5 Factor de evaluare

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate – pret

A. PREŢUL OFERTEI. COMPONENTA FINANCIARA - 50%

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare “Preţul ofertei” este de 50 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 50 de puncte;

b) Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul P(n) se calculează proporţional, astfel: P(n) = Pret minim ofertat/Pret „n" x punctaj maxim alocat) 50 puncte), unde P(n) = punctajul ofertei n

Pret „n" = preţul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare, preţul ofertei, se justifica pe fondul importantei încadrării in resursele financiare alocate autorităţii contractante pentru participarea la proiect.

B. PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMA DIN PREŢUL TOTAL/PACHET ALIMENTAR. Componenta tehnica - 50%

Punctajul maxim total pentru ponderea materie prime din preţul total/pachet alimentar, este de 50 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preţul total/pachet alimentar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 50 puncte;

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

Pmp(n) = (MPn/ MP maxim) x punctajul maxim alocat (50 puncte), unde:

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

MPn-nivelul „n" al ponderii materiei prime din preţul total/pachet alimentar

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

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

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preţul total/pachet alimentar, mai mic decât nivelul minim indicat (de 40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, uramând a fi declarata neconforma si respinsa.

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

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime,, se justifica si pentru a asigura un aport nutriţional adecvat si pentru conformarea cu prevederile art. 3a2 din OUG nr.105/2022 ,

respectiv obligaţia fiecărui ofertant de a aloca cel puţin 40% din suma disponibila per pachet alimentar, pentru achiziţia materiei prime.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL= 100 puncte

Se realizează clasamentul ofertelor, in ordine descrescătoare a punctajului obţinut. Este declarata câştigătoare, oferta care îndeplineşte cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate-pret”.

UAT Comuna Comăna,

primar Dragomi Mihai

Mihai Dragomir
Semnat digital de Mihai Dragomir
Data: 2026.09.28 10:51:57 +03'00'