



ROMÂNIA
JUDEȚUL CONSTANȚA
COMUNA SILIȘTEA
COD FISCAL: 4514853

Str. Primăriei nr. 121, Tel.: 0040-(0)241-820449

Fax: 0040-(0)241-820449

e-mail: primaria_silistea@yahoo.com

www.primaria – silistea.ro

Nr. 941/03.03.2025

Aprobat
PRIMAR,
SOARE MIHAI

CAIET DE SARCINI

„Masă caldă pentru preșcolari și elevii din structura Școlii Gimnaziale nr. 1, comuna Siliștea, județul Constanța – anul 2025”

1. **Autoritatea contractantă:** COMUNA SILIȘTEA, str. Primăriei nr. 121, sat Siliștea, județul Constanța Cod Poștal 907270, tel./fax: 0241/820449, e-mail: primaria_silistea@yahoo.com

2. **Denumire contract:** „Masă caldă pentru preșcolari și elevii din structura Școlii Gimnaziale nr. 1, comuna Siliștea, județul Constanța”

3. **Tip achiziție:** procedură proprie COD: PO – AP.05/31.07.2024 În temeiul Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și a H.G. nr. 395/2016 privind normele de aplicare ale Legii nr. 98/2016, Anexa 2

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

4. **Sursa de finanțare:** buget de stat - Finanțarea Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București.

5. **Valoare estimată: 380.430 lei cu TVA**

Valoarea este calculată astfel, luând în calcul perioada 10.03 -19.12. 2025:

136 zile de cursuri x 15 lei, inclusiv TVA/suport alimentar x 187 elevi = 381.480 lei

Din această valoare se scade suportul alimentar aferent celor 14 elevi de clasa a 8-a care termină cursurile mai devreme cu 5 zile.

Astfel, 14 elevi x 5 zile de cursuri x 15 lei = 1.050 lei

381.480 lei – 1.050 lei = **380.430 lei, cu TVA**

Valoarea contractului este estimativă, ea fiind actualizată în funcție de data la care va fi atribuit contractual.

Ținând cont de faptul că Școala Gimnazială nr. 1 din Siliștea nu dispune de cantină pentru prepararea hranei în regim propriu, s-a optat și aprobat prin Hotărârea Consiliului Local Siliștea nr. 11/28.02.2025, acordarea preșcolarilor și elevilor unui suport alimentar de tipul masă caldă – felul II principal, la care se adaugă un fruct, în regim de catering.

Contractul de achiziție se va derula pe perioada desfășurării cursurilor, până la finalul anului 2025, suportul alimentar nefiind acordat pe perioada vacanțelor și în zilele libere legale.

6. Prezentarea ofertei:

Pentru întocmirea ofertei, elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor respecta prevederile dispozițiilor legale aplicabile pentru prestarea serviciilor care fac obiectul contractului.

- **Descriere contract:** Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru un număr total de 187 preșcolari și elevi din structura Școlii Gimnaziale nr. 1, comuna Siliștea, județul Constanța, în fiecare zi de cursuri, în perioada 10.03 – 19.12.2025, respectiv pentru 136 de zile de cursuri.

Pentru cei 146 elevi înscriși la Școala Gimnazială nr. 1 Siliștea, 20 preșcolari la Grădinița cu Program Normal Siliștea și 21 preșcolari la Grădinița cu Program Normal Țepeș Vodă, este necesară achiziționarea a 25.432 pachete alimentare, din care se scad 70 pachete aferente elevilor de clasa a opta care termină școala mai repede cu 5 zile în luna iunie. Totalul pachetelor estimate pentru anul 2025 este de 25.362.

Decontarea și plata se vor face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor. Plata se va face lunar, în termen maximum de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor, în baza proceselor verbale de recepție și prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire, de către persoanele desemnate de directorul unității de învățământ.

- **Durata și locația contractului:**

Pachetele se vor acorda preșcolarilor și elevilor din comuna Siliștea în perioada 10.03.2025 – 19.12.2025, doar în zilele desfășurării cursurilor, conform prevederilor legislative, respectiv 141 de zile.

Prestatorul va asigura următoarele servicii: - prepararea mesei calde, ambalarea și transportul până la locația de livrare, respectiv sediul următoarelor unităților de învățământ din comuna Siliștea, zilnic, până la data încetării contractului:

Școala Gimnazială nr. 1 Siliștea – str. Mare nr. 132 – ora 10.40

7. Beneficiari și cerințe generale

Dreptul de a primi zilnic suport alimentar îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Suportul alimentar 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 reglementărilor în vigoare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

8. Specificații tehnice

a) Caracteristici generale

Se va furniza **masa caldă – felul principal, la care se va adăuga un fruct de sezon**, în regim de catering, preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în Anexa nr. 2 la HG. Nr. 23/2025.

Suportul alimentar va fi distribuit în recipiente de unică folosință și va fi însoțit de ustensile sigilate individual care permit consumul în condiții optime de igienă.

Se va asigura transportul izolat termic al suportului alimentar, în termoboxuri care asigură temperature controlate.

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se livreze același tip de suport alimentar.

Meniul poate suporta modificări la solicitarea achizitorului.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

În cazul în care vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3, alin. (4) din HG nr. 23/2025, preșcolarii și elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru suportul alimentar.

ANEXA 2

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

5. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități.

6. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.

7. 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.

8. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

- legume cu piept de pui/curcan la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/curcan;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/curcan;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/curcan;
- orez cu legume și pui/curcan;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui/curcan la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;

- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume;

b) Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

c) Calitatea produselor

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

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

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Operatorul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respective pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și cele finite posibil a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperatură care să nu prezinte risc pentru sănătate.

d) Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar trebuie să fie preparate în ziua livrării.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

e) Condiții pentru transport și distribuție

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

f) Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

g) 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.

h) Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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

Pentru masa caldă, se va indica printr-un document scris care însoțește produsele: lista meniului care va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respective data producerii și syntagma: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

9. Metodologia de evaluare a ofertelor

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, costurile vor fi defalcate, per porție, pe următoarele categorii:

1. Materie primă
2. Preparare hrană
3. Transport

Materia primă din costul total al suportului alimentar trebuie să reprezinte cel puțin 40 % din costul total al acestuia. Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suplimentului alimentar, pentru achiziția materiei prime, va fi respinsă și declarată neconformă.

Criteriul de atribuire: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ”

Factorii de evaluare folosiți pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

- **Prețul ofertei**

Punctaj maxim: 40 puncte

Algoritm de calcul – Punctajul se acordă astfel:

- Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat.
- Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel:
$$P(n) = (\text{Preț minim oferit} / P_n) \times \text{punctaj maxim acordat}.$$

- **Numărul de variante orientative de meniu**

Punctaj maxim: 20 puncte

Numărul de variante de meniu minim punctat este de 5 și maxim de 20.

Algoritm de calcul. Un număr sub 5 de variante de meniu prezentate va duce la declararea ofertei ca fiind inadmisibilă din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante se alocă 5 puncte. Pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 5, se va acorda un punct până la numărul maxim de 20 puncte. Pentru un număr de variante de meniu mai mare de 20, oferta nu va fi punctată suplimentar. Va fi luată în considerare diversitatea produselor folosite pentru prepararea hranei. Înlocuirea doar a fructului și păstrarea felului principal nu constituie o variantă diferită de meniu.

- **Ponderea materiei prime**

Punctaj maxim: 20 puncte

Algoritm de calcul – Punctajul se acordă astfel:

- Pentru oferta cu cea mai mare pondere a materiei prime se acordă punctajul maxim alocat.
- Pentru celelalte, se va calcula punctajul: „n” = pondere materie primă x 20 / N pondere materie primă cea mai mare dintre oferte.

- **Distanța de livrare**

Punctaj maxim: 20 puncte

Algoritm de calcul – Punctajul se acordă astfel:

- Pentru distanța minimă oferită, se va acorda punctajul maxim alocat.
- Pentru celelalte distanțe oferite, se va calcula $D(n) = (\text{Distanța minimă oferită} / \text{Distanța } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$

Clasificarea ofertelor se face în ordinea descrescătoare a punctajului obținut, prin însumarea punctajelor aferente factorilor enumerați.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL: 100 pct

Criteriul de atribuire a contractului de achiziție publică se aplică numai ofertelor declarate admise, după verificarea cerințelor comunicate în prezenta documentație.

Autoritatea contractantă are obligația de a respinge toate ofertele declarate descalificate.

Întocmit,
Consilier achiziții publice
Iordache Estrela