



DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE
Programul Național „Masă Sănătoasă”
Școala Gimnazială nr. 1 Domnița – Comuna Țibana, Județul Iași
(ACTUALIZAT – OCTOMBRIE 2025)

Capitolul I – Dispoziții generale

Autoritatea contractantă:

Comuna Țibana, județul Iași

Adresă: Comuna Țibana, Județul Iași

Telefon/Fax: 0232 325 900

E-mail: comunatibana2016@gmail.com

Baza legală:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 98/2016;
- Ordinul ANAP nr. 1170/2021 privind aprobarea conținutului-cadru al documentației de atribuire;
- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă Sănătoasă”;
- Hotărârea Guvernului nr. 80/2025 privind repartizarea sumelor alocate prin Legea bugetului de stat pe anul 2025;
- Legea nr. 198/2023 a învățământului preuniversitar;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul Ministrului Sănătății nr. 541/2025 privind lista alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și principiile unei alimentații sănătoase.

Procedura aplicată:

Procedură proprie, conform art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 din Legea nr. 98/2016.

Capitolul II – Obiectul contractului

În cadrul acestei proceduri COMUNA TIBANA, Județul IASI îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Adresa: Comuna Tibana

Telefon 0232 325 900

Fax: 0232 325 900

E-mail: comunatibana2016@gmail.com

Pagina web:

COMUNA Tibana este unitatea administrativ-teritorială de bază care cuprinde populația rurală unită prin comunitate de interese și tradiții, alcătuită din satele Tibana (reședința), Domnița, Garbesti, Poiana Manastirii, Vadu Vejii, Alexeni, Runcu, Oproaia, Moara Ciernei, Poiana de Sus. Primăria comunei Tibana se încadrează în categoria instituțiilor care oferă servicii de administrație publică locală.

Sursa de finanțare: bugetul de stat, prin Programul Național „Masă sănătoasă” în anul 2025.

Clauză suspensivă contract:

Conform H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevi din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ- teritoriale, din sume din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, astfel în anul 2025, se alocă, suma estimată de 1.123.000 mii lei în beneficiul preșcolarilor și elevilor din maximum 1.462 de unități de învățământ preuniversitar de stat, așa cum este prevăzut în H.G. nr. 163/2025.

În lipsa acestei finanțări nu există posibilitatea susținerii acestor cheltuieli din veniturile proprii ale bugetului local al comunei Tibana, societățile comerciale participante la aceasta procedură își vor asuma, prin însușirea clauzelor contractuale, rezilierea contractului la simpla notificare a autorității contractante, în situația în care finanțarea de la bugetul de stat va fi anulată.

Durata contractului: pana la sfarsitul anului scolar 2025-2026.

Procedura de achiziție aplicată: „procedura proprie” aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, conform prevederilor art. 68, alin (1), lit. h) și alin. (2), lit. b), respectiv art. 111 din același act normativ.

Coduri CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume: se va folosi termenul de Ofertant - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică; se va folosi termenul de Contractant - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică; se va folosi termenul de Prestator - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului.

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor ține cont de prevederile:

- Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2025;
- Ordinului comun al Ministrului Educației și al Ministrului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 3.352/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025;
- Hotărârii Guvernului nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”;
- Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legii nr. 198/2023 a învățământului preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială nr. 1 Domnița din Comuna Tibana nu are posibilitatea de a asigura sandwich în regim propriu și nici nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde în cadrul unităților de învățământ arondate, pentru aceștia s-a optat pentru suport alimentar prevăzută în art. 3, alin. (1), lit. c) din H.G nr. 23/2025 și anume „pachetul alimentar”-sandwich.

Obiectul contractului îl constituie furnizarea și distribuția de **meniuri tip sandwich și un fruct** pentru elevii **Școlii Gimnaziale nr. 1 Domnița** și structurile arondate, în cadrul **Programului Național „Masă Sănătoasă”**, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/2025.

Serviciul constă în pregătirea zilnică, ambalarea, transportul și distribuția produselor alimentare către unitățile de învățământ, pe toată durata anului școlar 2025–2026, în perioada cursurilor școlare. Distribuția se va realiza în fiecare zi lucrătoare, între orele **08:00–10:00**, în funcție de numărul de elevi prezenți la cursuri, pe baza comenzilor zilnice transmise de către unitatea de învățământ.

Unități școlare arondate:

- Școala Gimnazială nr. 1 Domnița
- GPN nr. 1 Domnița
- Școala Primară nr. 2 Domnița
- Școala Gimnazială Runcu
- Școala Primară Vadu Vejei

Numărul estimat de beneficiari este de **511 elevi**, iar numărul total estimat de porții pentru perioada de referință este de **87.892 porții**.

Valoarea estimată a contractului este de **1.209.393,92 lei fără TVA** (respectiv **1.342.427,26 lei cu TVA**), stabilită în funcție de durata anului școlar și de valoarea maximă legală de **15 lei/porție** (inclusiv TVA).

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a ajusta numărul zilnic de porții în funcție de prezența elevilor, fără modificarea tarifului unitar.

Sursa de finanțare: **Bugetul de stat, prin Programul Național „Masă Sănătoasă”**.

În lipsa alocării bugetare, contractul poate fi suspendat sau reziliat fără pretenții financiare suplimentare, prin simpla notificare scrisă a autorității contractante.

Capitolul III – Caietul de sarcini

3.1. Introducere

Comuna Țibana, în calitate de autoritate contractantă, implementează Programul Național „Masă Sănătoasă” în anul 2025, pentru unitățile de învățământ arondate Școlii Gimnaziale nr. 1 Domnița. Scopul programului este asigurarea unui suport alimentar zilnic elevilor prezenți la activitățile didactice, contribuind la dezvoltarea unui stil de viață echilibrat și la reducerea riscului de abandon școlar.

Unitatea de învățământ nu deține cantină proprie și nici spații amenajate pentru prepararea mesei calde; prin urmare, forma de implementare a programului constă în **pachet alimentar tip sandwich și un fruct**, preparat și livrat zilnic de un operator economic autorizat.

3.2. Temeiul legal

La elaborarea caietului de sarcini s-au avut în vedere prevederile:

- H.G. nr. 23/2025 și H.G. nr. 80/2025;
- Ordinul comun MEN–MADR nr. 3352/2025 privind unitățile eligibile;
- Legea nr. 123/2008 și Ordinul MS nr. 541/2025 privind principiile alimentației sănătoase.

3.3. Durata contractului

Contractul se derulează până la finalul anului școlar 2025–2026, exclusiv în perioada activităților didactice.

Livrările nu se efectuează în vacanțe, zile libere legale sau alte perioade nelucrătoare.

3.4. Cantități și valori

Calcul estimativ:

511 elevi × 172 zile = **87.892 porții**

87.892 × 13,52 lei (fără TVA) = **1.209.393,92 lei fără TVA**

3.5. Condiții generale

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice, precum și actele normative naționale în vigoare.

Transportul se va efectua exclusiv cu autovehicule frigorifice autorizate sanitar-veterinar.

Prestatorul va răspunde pentru menținerea lanțului termic, conform legislației HACCP și cerințelor DSVSA Iași.

Pachetul alimentar trebuie pregătit și livrat în aceeași zi, iar termenul maxim de consum este de 24 de ore de la momentul ambalării.

Sandwich-urile vor fi însoțite de un fruct proaspăt, sănătos, fără defecte vizibile.

3.6. Meniul orientativ

Sandwich cu carne slabă fiartă sau friptă (piept de pui, curcan) sau brânzeturi, legume proaspete (roșii, salată, castraveți), și fruct (măr, pară, banană, portocală).

Meniurile care conțin carne tocată, emulsii, creme procesate sau aditivi sintetici vor fi considerate neconforme.

Capitolul IV – Modul de elaborare și prezentare a ofertei

4.1. Dispoziții generale

Oferta se va elabora cu respectarea strictă a cerințelor prevăzute în prezenta documentație și în caietul de sarcini anexat.

Orice ofertă depusă trebuie să asigure respectarea tuturor condițiilor de eligibilitate, de siguranță

alimentară și de conformitate tehnică, fiind interzisă prezentarea de propuneri alternative sau incomplete.

Operatorii economici interesați vor formula oferta pe propria răspundere, asumând integral veridicitatea documentelor prezentate și capacitatea de a presta serviciul la standardele impuse. Răspunderea pentru transmiterea corectă și completă a ofertei revine exclusiv ofertantului.

4.2. Conținutul ofertei

Oferta completă trebuie să conțină următoarele documente:

1. **Documentele de calificare** – care atestă situația juridică, capacitatea profesională, tehnică și economică a ofertantului;
2. **Propunerea tehnică** – care va descrie în detaliu serviciile oferite, modul de preparare, ambalare, transport și distribuție a produselor alimentare, în concordanță cu cerințele din caietul de sarcini;
3. **Propunerea financiară** – exprimată în lei fără TVA, cu specificarea valorii totale și a valorii unitare/porție, detaliind componentele de cost (materii prime, manoperă, transport);

Toate documentele trebuie prezentate în original sau copie conform cu originalul, semnate și ștampilate de reprezentantul legal al ofertantului.

Documentele redactate într-o limbă străină trebuie însoțite de traducerea autorizată în limba română.

4.3. Formatul ofertei

Oferta se va prezenta în format **fizic**, la sediul autorității contractante 2 plicuri: **Plicul 1** – EXEMPLARUL 1, PLIC 2-EXEMPLARUL 2. Ambele plicuri vor avea conținut identic. Justificare: se va desface plic 1 de către comisia de ofertare iar plicul 2 va rămâne plic „martor” în caz de contestație.

Pe fiecare plic (pe exterior) se va menționa:

„OFERTĂ – Programul Național *Masă Sănătoasă* – Școala Gimnazială nr. 1 Domnița, Comuna Țibana, Județul Iași”, numele ofertantului, adresa de corespondență, adresa electronică de corespondență. Cu mențiunea: „A NU SE DESCHIDE PANA LA DATA DE....., ORA DE.....”

Documentele solicitate vor fi astfel depuse:

- ✓ documente minime de calificare (1 plic sigilat);
- ✓ Propunere tehnică (1 plic sigilat)
- ✓ Propunere economică (1 plic sigilat)

Nota: Plicul Exemplar 1 va avea următorul conținut: documente minime de calificare (plic sigilat), propunere tehnică (plic sigilat), propunere economică (plic sigilat). Plicul Exemplar 2 va avea conținut identic: documente minime de calificare (plic sigilat), propunere tehnică (plic sigilat), propunere economică (plic sigilat)

4.4. Instrucțiuni privind întocmirea ofertei tehnice

Propunerea tehnică trebuie să includă o descriere detaliată a tuturor elementelor din procesul de furnizare, după cum urmează:

- fluxul tehnologic al pregătirii și ambalării sandwichurilor;
- tipurile de materii prime utilizate, sursa de proveniență și fișele tehnice aferente;
- metoda de ambalare și etichetare (inclusiv declarația nutrițională și mențiunea „Produs distribuit gratuit”);
- modalitatea de transport și distribuție, cu precizarea mijloacelor auto folosite și a sistemului de monitorizare a temperaturii;
- descrierea sistemului de **trasabilitate digitală** – dacă ofertantul dispune de aplicație sau sistem propriu de înregistrare și raportare în timp real a traseului de livrare;
- componența echipei responsabile de prestarea serviciului (bucătari, personal de distribuție, nutriționist);
- planul de igienă, sanitație și gestionare a riscurilor alimentare.

Ofertantul are obligația de a descrie în propunerea tehnică, într-o manieră clară și completă, **fluxul tehnologic aplicat pentru pregătirea, ambalarea și distribuirea produselor alimentare**, evidențiind modul concret de respectare a normelor de igienă și siguranță alimentară pe parcursul întregului proces. Descrierea trebuie să includă toate etapele succesive ale fluxului de producție — recepția materiilor prime, verificarea documentelor de conformitate, depozitarea corespunzătoare în

funcție de natura produselor, prepararea efectivă a sandwichurilor, porționarea, ambalarea, etichetarea și livrarea zilnică către unitățile de învățământ arondate. Se va urmări prezentarea clară a modului în care sunt separate circuitele curate de cele murdare, a procedurilor de igienizare a suprafețelor și echipamentelor, a modului de control al temperaturii în timpul preparării și transportului, precum și a sistemului de monitorizare a punctelor critice stabilite în cadrul planului HACCP. Ofertantul va indica și măsurile preventive implementate pentru evitarea contaminării încrucișate, precum și modul de gestionare a produselor neconforme sau retrase din circuitul alimentar.

Pentru justificarea conformității, ofertantul va prezenta, în anexa propunerii tehnice, **schema grafică sau diagrama fluxului tehnologic**, semnată de **persoana responsabilă cu siguranța alimentelor**, împreună cu **procedurile interne privind igienizarea, controlul temperaturii și verificarea zilnică a punctelor critice HACCP**. De asemenea, vor fi anexate **fotografii, planuri sau schițe ale spațiilor de producție și ambalare**, care să ilustreze respectarea circuitelor funcționale, precum și **copii ale autorizației sanitar-veterinare de funcționare (DSVSA)**, valabile la data depunerii ofertei.

Ofertantul trebuie să facă adovada spațiu de igienizare zilnică pentru tăvi, ustensile și echipamente cerinta obligatorie conform prevederilor legale cu privire la alimentatia publica.

Se va include, totodată **declarația pe propria răspundere** a operatorului economic prin care confirmă că fluxul tehnologic descris corespunde procesului efectiv aplicat în unitatea sa. Se consideră conformă acea ofertă tehnică în care fluxul tehnologic este descris detaliat, coerent și susținut de documentele justificative menționate, demonstrând că operatorul economic deține capacitatea tehnică și organizatorică necesară pentru a asigura prepararea și livrarea produselor alimentare în condiții de igienă și siguranță maximă, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 852/2004, Regulamentului (CE) nr. 853/2004 și Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor.

Ofertantul are obligația de a descrie în propunerea tehnică **tipurile de materii prime utilizate la prepararea sandwichurilor și a fructelor distribuite**, menționând în mod expres **originea, furnizorii autorizați și documentele de trasabilitate** aferente fiecărui ingredient. Materiile prime trebuie să provină din surse sigure, controlate sanitar-veterinar și să respecte cerințele legislației europene și naționale privind siguranța alimentelor, calitatea nutrițională și lipsa aditivilor sintetici.

În cadrul descrierii, se va preciza pentru fiecare categorie de produs (carne, lactate, ouă, legume, fructe, produse de panificație) **furnizorul principal și, după caz, furnizorii secundari**. Se recomandă ca materiile prime să fie obținute, în proporție cât mai mare, din **lanțuri scurte de aprovizionare**, respectiv de la producători locali sau regionali, în scopul garantării prospețimii produselor și susținerii economiei locale.

Pentru fiecare ingredient utilizat, ofertantul va prezenta **fișa tehnică de produs** emisă de producător sau distribuitor, din care să rezulte compoziția, valorile nutriționale, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și absența aditivilor sintetici, a coloranților și a conservanților. Fișele tehnice trebuie să fie redactate în limba română sau însoțite de traducere autorizată, acolo unde este cazul.

Ofertantul va anexa, de asemenea, **documente de proveniență** pentru fiecare categorie de materie prime (facturi, avize de însoțire a mărfii, certificate de conformitate sau certificate de calitate), care vor demonstra trasabilitatea completă a produselor utilizate.

În propunerea tehnică se va include și o **declarație pe propria răspundere** prin care ofertantul confirmă că toate materiile prime utilizate sunt conforme cu prevederile **Regulamentului (CE) nr. 852/2004, Regulamentului (CE) nr. 853/2004 și Regulamentului (CE) nr. 2073/2005** privind igiena produselor alimentare și criteriile microbiologice pentru alimente, precum și că acestea sunt achiziționate doar de la operatori economici autorizați și controlați sanitar-veterinar.

Produsele ce urmează a fi folosite pentru prepararea sandwichurilor nu vor conține carne tocată, emulsii, paste de carne, creme procesate sau alte ingrediente cu grad ridicat de procesare industrială. Se vor utiliza exclusiv produse naturale, slab sărate, cu conținut redus de grăsimi, adaptate consumului zilnic al copiilor.

Oferta va fi considerată conformă doar dacă descrierea materiilor prime este completă, corelată cu documentele justificative anexate (fișe tehnice, certificate de calitate și documente de proveniență), și dacă aceasta demonstrează utilizarea unor ingrediente proaspete, sigure și verificabile,

în conformitate cu principiile alimentației sănătoase și cu prevederile **Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008** privind alimentele nerecomandate preșcolarilor și școlarilor.

Ofertantul are obligația de a descrie în propunerea tehnică **modul de ambalare și etichetare a produselor alimentare**, precizând în detaliu tipul și caracteristicile materialelor utilizate, procedurile de igienizare a ambalajelor, condițiile de depozitare și manipulare, precum și modalitatea concretă de aplicare a etichetelor pe fiecare produs finit.

Ambalarea produselor trebuie să asigure protecția completă a alimentelor împotriva contaminării fizice, chimice sau microbiologice, precum și menținerea proprietăților organoleptice ale acestora până la momentul consumului. Materialele utilizate pentru ambalare vor fi **noi, curate, netoxice și conforme legislației privind materialele care intră în contact cu alimentele**, fiind interzisă utilizarea materialelor refolosite sau a celor care pot afecta integritatea produsului.

Etichetele aplicate pe ambalaje vor fi **clare, lizibile și rezistente la manipulare**, conținând în mod obligatoriu următoarele informații:

- denumirea produsului și mențiunea „**Produs distribuit gratuit – Programul Național Masă Sănătoasă**”;
- lista ingredientelor și a alergenilor prezenți, în ordinea descrescătoare a cantităților utilizate;
- **declarația nutrițională completă**, cu indicarea valorilor energetice, a conținutului de proteine, glucide, grăsimi, fibre și sare, exprimate la 100 g produs;
- data preparării și termenul de valabilitate (maxim 24 de ore de la preparare);
- condițiile de păstrare până la momentul livrării către unitățile de învățământ;
- numele operatorului economic și adresa unității de producție autorizate.

Ofertantul va preciza în mod expres modul de etichetare utilizat pentru produsele livrate — manual, automat sau prin imprimare directă —, asigurându-se că etichetele sunt aplicate uniform, fără riscuri de desprindere sau deteriorare.

Se va menționa totodată sistemul de identificare aplicat (loturi de producție, coduri de trasabilitate etc.) care permite urmărirea fiecărui produs de la momentul preparării până la livrare.

Pentru justificarea conformității, ofertantul va anexa la propunerea tehnică:

- **mostre de etichete** sau machete grafice utilizate pentru produsele livrate, din care să rezulte toate elementele menționate mai sus;
- **declarațiile de conformitate ale materialelor de ambalare**, emise de furnizori, în conformitate cu **Regulamentul (CE) nr. 1935/2004** privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare;
- **procedura internă de ambalare și etichetare**, semnată de persoana responsabilă HACCP, din care să rezulte modul de control și verificare a procesului;
- **documente privind instruirea personalului implicat** în ambalare și etichetare, conform cerințelor **Regulamentului (CE) nr. 852/2004**, Capitolul XII.

Se consideră conformă acea ofertă tehnică în care descrierea metodei de ambalare și etichetare este completă, susținută de documente justificative relevante și demonstrează că operatorul economic respectă în mod real cerințele privind siguranța și informarea consumatorului, în conformitate cu prevederile **Regulamentului (UE) nr. 1169/2011** privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare și ale **Legii nr. 150/2004** privind siguranța alimentelor. Ofertantul va depune în acest sens: Document de instruire privind utilizarea echipamentelor de ambalare / sigilare, Fișa de aptitudini medicale (control medicina muncii), Declarație pe propria răspundere privind instruirea efectuată. Toate documentele sunt obligatorii în caz contrar oferta este neconforma.

Ofertantul are obligația de a descrie în propunerea tehnică **modul concret de transport și distribuție a pachetelor alimentare**, în vederea asigurării livrării zilnice către unitățile de învățământ arondate, în condiții optime de igienă și siguranță alimentară.

Descrierea va cuprinde detalierea **mijloacelor auto utilizate**, specificând tipul, capacitatea de transport, anul fabricației, existența instalațiilor frigorifice funcționale, a dispozitivelor de monitorizare a temperaturii și a sistemelor de sigilare a compartimentului frigorific. Fiecare autovehicul folosit la transportul produselor alimentare trebuie să fie **autorizat sanitar-veterinar** și să dețină **autorizație DSVSA** valabilă, în conformitate cu **Regulamentul (CE) nr. 852/2004**, **Capitolul IX**, și **Ordinul ANSVSA nr. 111/2008** privind înregistrarea sanitar-veterinară a unităților mobile de transport produse alimentare.

Ofertantul va indica, de asemenea, **numărul autovehiculelor disponibile**, rutele zilnice planificate și timpul estimat de livrare pentru fiecare unitate de învățământ beneficiară. Se va menționa expres că distribuția se va realiza **zilnic, în intervalul orar 08:00–10:00**, astfel încât elevii să primească produsele înainte de începerea cursurilor sau în prima parte a acestora, în stare optimă pentru consum.

Descrierea trebuie să reflecte măsurile adoptate pentru menținerea **lanțului frigorific** pe tot parcursul transportului. Ofertantul va explica modul de monitorizare a temperaturii în compartimentul frigorific, frecvența verificărilor, procedura de calibrare a termometrelor și modul de consemnare a valorilor în **registru zilnic de transport și temperatură**.

Pentru o trasabilitate completă, ofertantul va menționa existența unui **sistem de trasabilitate digitală** care permite înregistrarea automată a temperaturii, a traseului și a momentului livrării. Sistemele care asigură raportarea în timp real a datelor către autoritatea contractantă, prin aplicații dedicate sau fișiere electronice securizate, vor fi considerate un avantaj din punct de vedere tehnic.

Ofertantul are obligația de a demonstra, prin documente concrete, că dispune de un **sistem de trasabilitate digitală** care permite monitorizarea și raportarea în timp real a livrărilor, a temperaturilor de transport și a punctelor de predare. În acest scop, se vor prezenta descrierea tehnică a sistemului utilizat, capturi de ecran din aplicația activă, procedura internă privind înregistrarea și raportarea datelor, precum și declarația ofertantului care confirmă funcționarea efectivă a sistemului. Lipsa acestor dovezi sau prezentarea unui sistem pur teoretic, nefuncțional în practică, conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Cerință minimă

Ofertantul trebuie să demonstreze că dispune de **un sistem de monitorizare a livrărilor**, digital sau echivalent, care să permită autorității contractante verificarea următoarelor elemente:

- data și ora plecării din depozit;
- traseul de livrare (succesiunea unităților / punctelor de livrare);
- data și ora sosirii la fiecare unitate;
- persoana responsabilă cu transportul;
- menținerea condițiilor de temperatură și igienă pe durata transportului.

Modalități acceptate de demonstrare

Pentru a demonstra îndeplinirea cerinței, ofertantul poate prezenta, **alternativ sau cumulativ**, următoarele:

- a) Descrierea unui **sistem informatic propriu** (aplicație software, platformă integrată, modul de trasabilitate digitală);
- b) **Capturi de ecran / rapoarte demonstrative** din aplicația utilizată (ex. GrandChef, TrackGPS, Logistia, etc.);
- c) **Procedura operațională internă** privind trasabilitatea livrărilor (inclusiv modele de fișe digitale / registre);
- d) **Planul HACCP actualizat**, cu evidențierea punctelor critice de control pe lanțul de transport;
- e) **Documente de transport și fișe de temperatură**, completate digital sau semnate electronic;
- f) **Declarație pe propria răspundere** privind existența și aplicarea sistemului de trasabilitate implementat.

Pentru demonstrarea menținerii temperaturii corespunzătoare pe durata transportului, ofertantul va prezenta:

- **Descrierea sistemului utilizat pentru monitorizarea temperaturii**, care poate consta fie într-un **sistem digital automat**, fie într-un **sistem manual-digital** bazat pe citirea termometrelor digitale instalate în vehicul;
- **Modelul registrului / fișei de monitorizare a temperaturii pe traseu**, în care se consemnează valorile înregistrate la momentul plecării, pe parcurs și la destinație;
- **Exemplu completat** de fișă de traseu sau de registru de temperatură aferent unei livrări anterioare (cu date anonimizate).

În cazul utilizării termometrelor digitale, se va menționa:

- tipul și producătorul echipamentului;
- intervalul de măsurare (ex. -20°C...+50°C);
- modul de calibrare/verificare periodică;

- persoana responsabilă cu citirea și completarea registrului.

Lipsa unui sistem software dedicat **nu constituie motiv de respingere**, dacă ofertantul dovedește prin documente echivalente (registre, fișe, proceduri HACCP) că asigură controlul permanent al temperaturii pe durata transportului.

Se va descrie, totodată, **modul de manipulare a produselor în timpul încărcării și descărcării**, menționând persoanele responsabile și procedurile de igienă aplicate pentru prevenirea contaminării. Operatorul economic va indica dacă distribuția este realizată cu personal propriu sau subcontractat, iar în cazul utilizării de personal extern, se vor menționa documentele prin care se garantează respectarea normelor sanitar-veterinare și de siguranță alimentară de către acesta.

Pentru justificarea conformității, ofertantul va anexa:

- **copii ale autorizațiilor sanitar-veterinare pentru autovehiculele frigorifice**, emise de DSVSA;
- **fotografii ale vehiculelor**;
- **planul de transport zilnic**, cu rutele și timpii de livrare estimați;
- **procedura internă privind controlul temperaturii și igienizarea vehiculelor**;
- **registru sau fișele de monitorizare a temperaturilor**, semnate de responsabilul desemnat;
- **declarația operatorului economic** privind respectarea intervalului orar de livrare și menținerea lanțului frigorific.

Se consideră conformă acea ofertă tehnică în care modalitatea de transport și distribuție este descrisă detaliat, corelată cu documentele justificative prezentate și care demonstrează că operatorul economic poate asigura livrarea zilnică a produselor în condiții de igienă, siguranță și trasabilitate completă, în conformitate cu **Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Regulamentul (CE) nr. 178/2002, Legea nr. 150/2004 și Ordinul ANSVSA nr. 111/2008**.

Ofertantul are obligația de a descrie în propunerea tehnică **structura și componența echipei care va asigura pregătirea, ambalarea, transportul și distribuția produselor alimentare**, precizând rolul și responsabilitățile fiecărui membru al personalului implicat în derularea contractului.

Echipa responsabilă trebuie să fie dimensionată în funcție de volumul de produse ce urmează a fi livrate zilnic, astfel încât să asigure un flux continuu și controlat al activităților, fără riscuri de întârziere, contaminare sau compromitere a calității produselor. Ofertantul va indica, pentru fiecare categorie de personal, **numărul de persoane, funcția deținută, calificarea profesională și experiența relevantă**.

Se va menționa în mod distinct existența personalului specializat în:

- **pregătirea produselor alimentare (bucătari sau lucrători în alimentație publică)**,
- **ambalarea și etichetarea produselor**,
- **transportul și distribuția alimentelor (șoferi, lucrători manipulare)**,
- precum și **persoana responsabilă cu siguranța alimentelor / responsabilul HACCP** care coordonează întreaga activitate și asigură aplicarea procedurilor de igienă și control sanitar.

De asemenea, se recomandă ca echipa să includă o **persoană cu pregătire de nutriționist sau dietetician**, care să verifice conformitatea meniurilor cu cerințele nutriționale prevăzute în **Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1563/2008**, pentru a garanta adecvarea alimentelor la vârsta beneficiarilor.

În propunerea tehnică, ofertantul va prezenta **organigrama echipei de proiect**, cu precizarea relațiilor de subordonare și a circuitelor de comunicare internă. Pentru fiecare persoană implicată, se vor anexa **copii ale documentelor de calificare profesională** (certificate de competență, diplome, foi matricole, autorizații sau cursuri specifice de instruire profesională), precum și **copii ale contractelor individuale de muncă / contractelor de colaborare**, din care să rezulte disponibilitatea efectivă a acestora pentru activitatea aferentă contractului.

Totodată, ofertantul va depune **decizia internă de desemnare a responsabilului cu implementarea HACCP conform ISO precum și persoana cu atribuții aplicare procedure ISO în activitatea de alimentație publică**, însoțită de contract/fișa postului/adeverința/certificatul de instruire specific, și va descrie procedura de coordonare internă dintre acesta și personalul de producție, ambalare și transport.

Pentru personalul de transport și manipulare, se vor prezenta Ofertantul va depune, pentru fiecare persoană implicată în activitățile de transport și manipulare a produselor alimentare, următoarele documente: **Copia permisului de conducere** corespunzător categoriei de vehicul utilizat la livrare; **Fișa de aptitudine medicală** eliberată de medicul de medicina muncii, care să ateste că persoana este aptă

pentru activități de transport și manipulare a produselor alimentare; **Certificat/Adeverința de instruire sanitară** (carnet sanitar / fișă de igienă), **valabilă la data depunerii ofertei**, eliberată de Direcția de Sănătate Publică sau de o unitate medicală autorizată.

Oferta va fi considerată conformă dacă descrierea echipei este completă, dacă documentele justificative sunt actuale și dacă acestea demonstrează existența unei echipe proprii sau contractate care poate asigura, în mod continuu și controlat, toate activitățile de pregătire, ambalare, transport și distribuție în condițiile impuse prin caietul de sarcini. Lipsa documentelor de calificare, a dovezilor privind instruirea sau a deciziei de desemnare a responsabilului HACCP și de aplicare a procedurilor HACCP conduce la respingerea ofertei ca neconformă din punct de vedere tehnic.

Propunerea tehnică va include, în mod obligatoriu, planul de igienă și sanitație, întocmit conform cerințelor Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și al legislației naționale privind siguranța alimentelor. Acest document trebuie să descrie în detaliu toate procedurile de curățenie, dezinfecție, control al dăunătorilor, întreținere a echipamentelor și gestionare a riscurilor alimentare, astfel încât să fie garantată menținerea standardelor de igienă pe întregul flux de producție și distribuție.

Planul de igienă va fi avizat de către persoana responsabilă cu siguranța alimentelor / responsabilul HACCP, desemnată prin decizie internă de către administratorul operatorului economic. Persoana responsabilă are obligația de a confirma, prin semnătură, că măsurile descrise sunt implementate efectiv și respectate zilnic în unitatea de producție.

Ofertantul va prezenta planul de igienă avizat de această persoană responsabilă, însoțit de dovada competenței și a atribuțiilor sale în acest sens, respectiv copia deciziei interne de desemnare, fișa postului din care rezultă responsabilitatea privind siguranța alimentelor, precum și, după caz, certificatul de instruire profesională în domeniul HACCP.

Nerespectarea acestei cerințe, respectiv depunerea unui plan de igienă neverificat și neavizat de persoana desemnată, sau lipsa documentelor justificative privind atribuțiile acesteia, va conduce la respingerea ofertei ca neconformă din punct de vedere tehnic.

Ofertantii vor propune 5 meniuri (cate 1 meniu pentru fiecare zi a saptamanii). Meniurile care conțin carne tocată, emulsii, creme procesate sau aditivi sintetici vor fi considerate neconforme. Meniurile vor fi certificate de catre nutritionist cat si de persoana responsabila cu implementare HACCP. Lipsa uneia dintre semnături duce la neconformitatea ofertei.

Orice element lipsă din propunerea tehnică care poate afecta conformitatea sanitară sau calitatea serviciului va conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Centralizare informatii propunere tehnica

Nr. crt.	Element de conținut din propunerea tehnică	Descriere / cerință minimală	Prevederi legale aplicabile	Confirmare ofertant (Da/Nu)
1	Fluxul tehnologic de pregătire și ambalare	Descriere completă a etapelor: recepție, depozitare, preparare, ambalare, livrare; respectarea normelor de igienă alimentară	Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. V; Reg. (CE) 853/2004	☐ Da / ☐ Nu
2	Materii prime și sursa de proveniență	Specificarea furnizorilor, anexarea fișelor tehnice, trasabilitate completă a ingredientelor	Regulamentul (CE) nr. 178/2002, art. 18; Reg. (CE) 852/2004	☐ Da / ☐ Nu
3	Metoda de ambalare și etichetare	Ambalaje igienice; etichetă cu „Produs distribuit gratuit – Programul Național Masă Sănătoasă” și declarația nutrițională	Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor; Reg. (CE) 1935/2004 privind materialele în contact cu alimentele	☐ Da / ☐ Nu

Nr. crt.	Element de conținut din propunerea tehnică	Descriere / cerință minimală	Prevederi legale aplicabile	Confirmare ofertant (Da/Nu)
4	Transport și distribuție	Livrare zilnică în intervalul 08:00–10:00; autovehicule frigorifice; monitorizarea temperaturii	Reg. (CE) 852/2004, Cap. IX; Ordin ANSVSA nr. 111/2008	☐ Da / ☐ Nu
5	Sistem de trasabilitate digitală	Prezentarea aplicației sau a sistemului propriu echivalent de raportare în timp real a traseului și temperaturii	Regulamentul (CE) nr. 178/2002, art. 18; Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor	☐ Da / ☐ Nu
6	Componenta echipei	Menționarea personalului implicat (pregătire, transport, control igienă) și atribuțiile fiecăruia	Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă; Reg. (CE) 852/2004, Cap. VIII	☐ Da / ☐ Nu
7	Planul de igienă și sanitație	Proceduri de curățenie, dezinfecție, control dăunători, HACCP implementat	Reg. (CE) 852/2004, Anexa II, Cap. I–II; Legea nr. 150/2004	☐ Da / ☐ Nu
8	Meniurile propuse	5 meniuri diferite pentru fiecare zi a săptămânii; fără carne tocată, emulsii, creme procesate sau aditivi sintetici	Ordinul MS nr. 1563/2008; Ordinul MS nr. 541/2025	☐ Da / ☐ Nu

Nota: toate informațiile cu privire la materia prima (facturi, avize de însoțire a mărfii, certificate de conformitate sau certificate de calitate) vor fi în legatură cu meniurile propuse și certificate de nutriționist)

4.5. Instrucțiuni privind propunerea financiară

Propunerea financiară se va întocmi conform modelului pus la dispoziție (Formular 16), exprimată în lei fără TVA și cu TVA separat, pe baza valorii unitare per porție.

Prețul ofertat va include toate cheltuielile legate de producție, ambalare, transport, distribuție și alte costuri colaterale.

Prețul ofertat are caracter ferm și nu va putea fi ajustat pe durata contractului (excepție modificări legislative) ce pot determina modificări.

În cadrul acestui capitol ofertantul trebuie să facă dovada proporției materiei prime mai mare de 60% din prețul ofertat. Neprezentarea acestui raport oferta este neconformă.

4.6. Valabilitatea ofertei

Oferta este valabilă **90 de zile calendaristice** de la termenul-limită de depunere.

În cazuri justificate, autoritatea contractantă poate solicita prelungirea valabilității, cu acordul ofertantului.

4.7. Depunerea și deschiderea ofertelor

Termenul-limită de depunere a ofertelor se stabilește conform invitației de participare publicată pe site-ul autorității contractante. Deschiderea ofertelor se va efectua în ședință oficială, de către comisia de evaluare, la sediul autorității contractante sau prin intermediul platformei electronice, conform procedurii legale.

Comisia va întocmi un **proces-verbal de deschidere** în care se consemnează existența documentelor de calificare, a propunerii tehnice și a propunerii financiare.

Evaluarea se va desfășura ulterior, pe baza criteriilor din capitolele următoare.

Capitolul V – Criterii de calificare și selecție (documente de calificare minime obligatorii)

În procesul de calificare și selecție, autoritatea contractantă va analiza cu atenție fiecare ofertă depusă, având în vedere capacitatea juridică, profesională și tehnică a operatorului economic, precum și modul

în care acesta demonstrează garanția unei prestații conforme din punct de vedere sanitar, logistic și calitativ.

5.1. Situația juridică și eligibilitatea

Participanții trebuie să dovedească faptul că își desfășoară activitatea în condiții legale și că nu se află în situații de excludere conform legislației în vigoare. Se va verifica existența actului constitutiv actualizat, înscrierea codului CAEN corespunzător serviciilor de alimentație publică (inclusiv catering). În conformitate cu Legea nr. 12/1990 privind protejarea populației împotriva unor activități comerciale ilicite, HG nr. 1739/2006 (privind clasificarea și autorizarea unităților de alimentație publică) ofertantul va prezenta autorizația de funcționare de la primărie pentru toate punctele de lucru (daca sunt in localitati diferite). În conformitate cu OUG nr. 195/2005 privind protecția mediului, Ordinul MMGA nr. 1798/2007 privind procedura de emitere a autorizației de mediu ofertantul va prezenta autorizația de mediu. Având în vedere că specificul contractului este de servicii catering, ofertantul va depune autorizarea mijloacelor de transport alimentar pentru fiecare vehicul individual. Deasemenea ofertantii vor prezenta obligatoriu dovada pentru: Contract colectare deșeuri menajere și uleiuri alimentare uzate; Contract Deratizare/Dezinsecție/Dezinfectare; **Registru de temperatură pentru camere frigorifice și transport; Proceduri HACCP și proceduri interne.** În conformitate cu prevederile legii nr.98/2016 și Hg395/2016 ofertantul trebuie să facă dovada că nu se află în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016; și-au îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor la bugetul general consolidat, conform certificatelor fiscale emise de autoritățile competente; nu au fost condamnați prin hotărâre definitivă pentru fapte care aduc atingere eticii profesionale; nu se află în conflict de interese cu personalul de decizie al autorității contractante, conform art. 59–60 din Legea nr. 98/2016.

5.2. Capacitatea profesională și tehnică

Operatorul economic trebuie să facă dovada că dispune de o infrastructură logistică și tehnologică adecvată obiectului contractului. Se vor avea în vedere: existența unui spațiu de producție și depozitare autorizat sanitar-veterinar, dotat cu echipamente pentru păstrarea alimentelor în regim controlat de temperatură; deținerea sau utilizarea unor mijloace de transport frigorifice omologate. Ofertantul va face dovada detinerii minime a următoarelor:

Nr. crt.	Echipament / instalație obligatorie	Justificare tehnico-funcțională	Prevederi legale aplicabile
1	Cameră de refrigerare (minim 3 compartimente distincte)	Asigură păstrarea la temperaturi controlate (0...+4°C) a materiilor prime și produselor finite. Necesitatea separării fluxurilor alimentare: legume/fructe, lactate/proteine, produse finite. Obligatoriu pentru respectarea fluxului HACCP „recepție – depozitare – preparare – livrare”.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX, pct. 5–6 – Ordin ANSVSA nr. 111/2008, art. 12–13 – Ordin MS nr. 976/1998, Cap. V, pct. 2–3
2	Cameră de congelare (–18°C)	Depozitarea produselor congelate și a stocurilor tampon de materii prime perisabile. Menține lanțul frigorific conform cerințelor DSVSA. Obligatorie pentru asigurarea rezervei în cazul livrărilor eşalonate.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX, pct. 5 – Ordin ANSVSA nr. 111/2008, art. 14 alin. (2) – Ordin MS nr. 976/1998, Cap. V, pct. 4
3	Cuptor profesional cu convecție (min. 6 tăvi GN 1/1)	Permite prepararea uniformă, în condiții controlate de temperatură și umiditate, a produselor alimentare (ex. sandvișuri calde, preparate proteice). Capacitate adecvată volumului de 511 porții/zi.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. II, pct. 1–2 – Ordin MS nr. 976/1998, Cap. V, pct. 8 – Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor

Nr. crt.	Echipament / instalație obligatorie	Justificare tehnico-funcțională	Prevederi legale aplicabile
4	Feliator profesional din inox (diametru disc min. 250 mm)	Asigură porționarea uniformă a alimentelor (carne, brânzeturi, legume) conform gramajelor din caietul de sarcini. Evită contactul manual și riscul de contaminare.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. V, pct. 1 – Ordin MS nr. 976/1998, Cap. V, pct. 5 – Legea nr. 150/2004
5	Mașină de termosudură / ambalare în atmosferă controlată	Ambalare individuală a produselor (sandvișuri, fructe) în pungi sigilate HACCP. Permite etichetarea automată cu data, ora și lotul. Asigură trasabilitate și igienă sporită.	– Regulamentul (CE) nr. 178/2002, art. 18 (trasabilitate) – Ordin ANSVSA nr. 35/2016 privind trasabilitatea – Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX
6	Vehicule frigorifice autorizate DSVSA (min. 3 active + 1 rezervă)	Transportul zilnic al meniurilor către cele 4 puncte școlare arondate. Menținerea temperaturii 2–8°C și reacție rapidă în caz de neconformitate (max. 1 oră).	– Ordin ANSVSA nr. 111/2008, art. 10–12 – Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX – Regulamentul (CE) nr. 178/2002, art. 14
7	Sistem de monitorizare digitală a temperaturii (vehicule + camere frig)	Permite trasabilitate în timp real, avertizare automată la depășirea temperaturii maxime admise. Condiție pentru trasabilitatea digitală a loturilor.	– Ordin ANSVSA nr. 35/2016 – Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX, pct. 5
8	Spațiu de igienizare zilnică pentru tăvi, ustensile și echipamente	Obligatoriu pentru menținerea standardelor HACCP; separarea fluxurilor „curat / murdar”.	– Ordin MS nr. 976/1998, Cap. IV, pct. 2–3 – Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. II
9	Sistem HACCP implementat și funcțional	Condiție de bază pentru acreditarea DSVSA. Include proceduri scrise de igienizare, depozitare, temperatură și reacție la neconformități.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, art. 5 – Ordin ANSVSA nr. 35/2016 – Legea 150/2004
10	Autorizație sanitar-veterinară și de siguranță alimentară (DSVSA)	Dovedește că bucătăria îndeplinește condițiile de igienă, depozitare și flux alimentar.	– Ordin ANSVSA nr. 111/2008 – Legea 98/2016, art. 173 alin. (1) lit. b) (capacitate tehnică)

De asemenea, se va analiza gradul de conformitate al unității cu standardele de calitate și siguranță alimentară. Deținerea certificării HACCP este considerată o condiție minimă, iar prezentarea certificărilor ISO (9001, 14001, 45001 sau 22000) va constitui un element suplimentar de apreciere a maturității organizaționale a ofertantului.

În ceea ce privește resursa umană, ofertantul va face dovada deținerii minime a următoarelor

Nr. crt.	Funcție / tip personal	Nr. persoane minime recomandate	Justificare tehnico-funcțională	Prevederi legale aplicabile
1	Bucătar șef	1	Coordonează întregul proces de preparare, controlează respectarea planului HACCP, verifică rețetele și gramajele,	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, art. 5 (obligatia implementării HACCP) – Ordin MS nr. 976/1998,

Nr. crt.	Funcție / tip personal	Nr. persoane minime recomandate	Justificare tehnico-funcțională	Prevederi legale aplicabile
			monitorizează igiena și temperatura preparatelor.	Cap. V, pct. 8 – Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor
2	Bucătari	4	Asigură prepararea zilnică a celor 511 porții, porționarea produselor și verificarea conformității alimentelor. Raport: 1 bucătar / 120–150 porții.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. II și Cap. IX – Ordin MS nr. 976/1998, Cap. V, pct. 2–3 – Codul muncii art. 129 privind fișa postului și normarea muncii
3	Ajutor bucătar / lucrător igienizare	2	Sprijină activitatea de preparare, spală ustensilele, menține curățenia în spațiile de lucru, pregătește ambalajele. Obligatoriu conform planului HACCP pentru separarea fluxurilor „curat/murdar”.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX – Ordin MS nr. 976/1998, Cap. IV, pct. 2–3
4	Ambalatori / lucrători HACCP	2	Ambalează zilnic ~1.500 articole (sandwichuri, fructe, etc) în pungi sigilate; etichetează cu data și ora; verifică loturile pentru trasabilitate.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX, pct. 3 – Ordin MS nr. 976/1998, Cap. V, pct. 5 – Plan HACCP – etapa ambalare și etichetare individuală
5	Șoferi vehicule frigorifice autorizați DSVSA	4 (inclusiv rezerwa în caz de neconformitate pachete)	Asigură transportul zilnic pe 3 rute distincte către cele 4 puncte școlare. Mențin lanțul frigorific 2–8°C și reacționează în < 1 oră în caz de neconformitate.	– Ordin ANSVSA nr. 111/2008, art. 10–12 – Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Anexa II, Cap. IX – Legea nr. 319/2006 privind securitatea muncii (transport produse alimentare)
6	Responsabil HACCP / control calitate (poate fi și bucătarul șef)	1	Răspunde de verificarea zilnică a temperaturilor, igienizării, probe alimentare, arhivare fișe HACCP și trasabilitate digitală.	– Regulamentul (CE) nr. 852/2004, art. 5 – Ordin ANSVSA nr. 35/2016 privind trasabilitatea produselor alimentare
7	Nutriționist (cu studii de specialitate)	1	Elaborează meniurile în conformitate cu cerințele nutriționale pentru copii și cu standardele OMS / MS. Verifică valoarea energetică și calitatea nutrițională a meniurilor.	– Ordin MS nr. 1563/2008 privind aprobarea normelor nutriționale pentru elevi – Legea educației naționale nr. 1/2011, art. 66 alin. (2) – Regulamentul (CE) nr. 852/2004, Cap. IX, pct. 1–2

Se va urmări existența unui personal calificat și suficient numeric, capabil să asigure desfășurarea zilnică a activităților în condiții optime. Prezența în echipă a cel puțin unui bucătar calificat și a unui nutriționist sau dietetician acreditat, care să avizeze meniurile propuse, este considerată o condiție esențială.

Personalul implicat în prepararea și distribuția produselor trebuie să dețină certificate de instruire în domeniul igienei și fișe de aptitudini medicale valabile. Dovada personalului calificat se face pe baza diplomele obtinute de institutii acreditate in acest sens (Ministerul Muncii, Ministerul Educatiei). Se solicita, de asemenea, existența unei polițe de asigurare de răspundere civilă profesională care să acopere eventualele daune produse beneficiarilor în timpul derulării contractului pentru valoarea fara tva a contractului.

5.3. Experiența similară

În scopul verificării competenței și a capacității de implementare, ofertantul trebuie să fi prestat, în ultimii trei ani, cel puțin un contract cu obiect similar – furnizarea sau distribuția de alimente pentru instituții publice în valoare de 1.209.000 lei. Documentele de recepție, recomandările sau certificatele constatatoare care atestă buna execuție vor fi avute în vedere la evaluare.

5.4. Conformitatea produselor și a procesului tehnologic

Produsele oferite trebuie să respecte principiile alimentației sănătoase stabilite de legislația sanitară în vigoare. Este interzisă utilizarea de carne tocată, emulsii, paste reconstituite sau alte derivate industriale. Ingredientele nu trebuie să conțină aditivi alimentari sintetici, coloranți, conservanți sau potențiatori de aromă peste limitele legale.

Se va urmări ca materia primă utilizată să provină, în măsura posibilului, din lanțuri scurte de aprovizionare, preferabil de la producători locali, în scopul asigurării prospețimii și trasabilității.

Ofertantul trebuie să dețină un sistem propriu de **trasabilitate digitală**, capabil să monitorizeze în timp real traseul livrărilor și temperatura din compartimentele frigorifice, precum și să genereze rapoarte zilnice sau săptămânale de conformitate. În acest ofertantii vor avea în vedere:

CONFORMITATEA PRODUSELOR

Nr. crt.	Cerință	Document justificativ solicitat	Baza legală
1	Produsele alimentare provin din lanț scurt de aprovizionare sau din surse autorizate sanitar-veterinar	Declarație pe proprie răspundere; lista furnizorilor;	Reg. (CE) 178/2002 art. 18; Reg. (UE) 931/2011
2	Produsele respectă normele privind siguranța alimentelor și nu conțin conservanți, coloranți sau aditivi sintetici (E-uri)	Declarație pe proprie răspundere + fișe tehnice ale produselor	Ordin ME/MS 4386/2024; Legea 150/2004
3	Compoziția produselor respectă cerințele nutriționale pentru copii și elevi	Fișe nutriționale și buletine de analiză, după caz	Ordin comun ME/MS 4386/2024
4	Produsele sunt conforme cu standardele de calitate aplicabile	Copii certificate ISO 22000:2018 / HACCP / ISO 9001:2015	Legea 98/2016 art. 156 alin. (1) lit. b)

CONFORMITATEA PROCESULUI TEHNOLOGIC

Nr. crt.	Cerință	Document justificativ solicitat	Baza legală
1	Descrierea completă a fluxului tehnologic: recepție, depozitare, prelucrare, ambalare, transport, livrare	Schema fluxului + descriere proces; plan HACCP; identificarea punctelor critice (CCP)	Reg. (CE) 852/2004, Anexa II cap. II-IV

2	Respectarea condițiilor igienico-sanitare și de separare a fluxurilor (materii prime/crude vs. gătit)	Declarație + plan de igienizare unitate + proceduri HACCP	Reg. (CE) 852/2004; Ordin ANSVSA 111/2008
3	Transportul alimentelor în condiții controlate de temperatură	Descriere mijloace transport (camere izoterme, aparate de măsură temperatură); autorizație DSVSA transport	Reg. (CE) 852/2004 cap. IV
4	Monitorizarea trasabilității și a temperaturii în timpul livrărilor	Descriere sistem digital sau registru de monitorizare + exemplu fișă traseu	Reg. (CE) 178/2002 art. 18
5	Păstrarea probelor martor și controlul calității	Procedură internă de prelevare și păstrare probe + evidențe	Reg. (CE) 852/2004 cap. XII
6	Personal calificat și instruit în igiena alimentară	Lista personalului + fișe medicale + certificate de instruire igienico-sanitară	Ordin MS 1225/2003

În conformitate cu prevederile legale menționate mai sus ofertantii au obligația asumării: declarație pe proprie răspundere privind respectarea legislației alimentare în vigoare; declarație privind implementarea și funcționarea sistemului HACCP; declarație de conformitate a fluxului tehnologic și a echipamentelor utilizate; declarație privind respectarea temperaturilor minime/maxime la preparare, transport și servire.

5.5. Obligații declarative și de conformitate

Fiecare ofertant va depune declarații pe propria răspundere privind respectarea obligațiilor în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, precum și angajamentul de a îndeplini integral cerințele caietului de sarcini.

Modelul de contract, semnat și asumat integral, va fi inclus în ofertă.

Nerespectarea acestor cerințe sau lipsa documentelor obligatorii poate conduce la respingerea ofertei ca neconformă.

Capitolul VI – Criteriul de atribuire

Procedura de atribuire are la bază criteriul **celui mai bun raport calitate-preț**, conform art. 187 alin. (3) lit. d) din Legea nr. 98/2016.

Evaluarea se va realiza astfel:

documente minime de calificare

propunere tehnică

propunere economică

6.1. Componenta financiară – 10%

Oferta cu cel mai scăzut preț unitar total va primi punctajul maxim aferent componentei financiare.

Celelalte oferte vor fi punctate proporțional, prin raportare la prețul minim ofertat.

Prețul unitar trebuie să fie realist, să reflecte costul real al materiei prime, al manoperei și al transportului, fără valori anormal de scăzute care ar putea afecta calitatea serviciului.

Nr. crt.	Subcriteriu	Pondere (%)
1	Prețul total ofertat	10

6.2. Componenta tehnică – 58%

Evaluarea tehnică va urmări gradul de detaliere și conformitate al propunerii tehnice, precum și nivelul de calitate oferit.

Vor fi analizate următoarele elemente:

Punctajul maxim se acordă ofertelor care demonstrează un nivel superior de conformitate și calitate, prin documente, certificări și mijloace de verificare.

Oferta care nu respectă cerințele eliminatorii privind legalitatea, siguranța alimentară sau ponderea minimă a materiei prime va fi considerată neconformă și respinsă.

Componenta tehnică – 58%

Nr. crt.	Subcriteriu	Pondere (%)	Descriere	Punctaj minim	Punctaj maxim
2.1	Măsuri anti-risipă alimentară și controlul cantităților distribuite	6	Se punctează existența procedurilor și ideilor asumate pentru evitarea pierderilor, controlul porționării și redistribuirea surplusurilor.	0	6
2.2	Compoziția nutrițională – valoare energetică echilibrată	10	Se analizează cele 5 meniuri propuse în raport cu Ordinul MS 1563/2008.	0	10
2.3	Calitatea materiilor prime și proveniența locală (produse romanesti)	15	Materii prime locale, proaspete, colaborare cu producători locali.(produse romanesti)	0	15
2.4	Planul de igienă și gestionarea riscurilor alimentare	10	Plan HACCP complet, verificat, cu responsabil desemnat și frecvență zilnică a controalelor.	0	10
2.5	Calificarea și structura echipei	10	Echipă completă, cu calificări HACCP, fișe de post și dovezi de instruire.	0	10
2.6	Continuitate și control intern al calității	7	Plan de rezervă, proceduri interne de audit și verificare zilnică.	0	7

6.3. Componenta socială – 16%

Nr. crt.	Subcriteriu	Pondere (%)	Descriere	Punctaj minim	Punctaj maxim
3.1	Promovarea incluziunii sociale – angajarea de persoane din grupuri vulnerabile	12	Se punctează dovada sau angajamentul de angajare a persoanelor din grupuri vulnerabile (persoane cu dizabilități, șomeri, tineri NEET, părinți singuri).	0	12
3.2	Educație nutrițională și implicare comunitară	4	Se punctează planul de acțiune / implicarea în programe educative privind alimentația sănătoasă și prevenirea risipei.	0	4

6.4. Componenta de mediu – 9%

Nr. crt.	Subcriteriu	Pondere (%)	Descriere	Punctaj minim	Punctaj maxim
4.1	Ambalaje biodegradabile / compostabile	4	Utilizarea ambalajelor ecologice, reducerea plasticului de ună folosință.	0	4
4.2	Gestionarea deșeurilor și a ambalajelor rezultate	5	Colectarea selectivă, curățarea spațiilor de distribuție, reciclarea materialelor, colaborare cu operatori autorizați.	0	5

6.5. Componenta inovativă – 7% (varianta revizuită)

Nr. crt.	Subcriteriu	Pondere (%)	Descriere	Punctaj minim	Punctaj maxim
5.1	Măsuri inovative de îmbunătățire a calității serviciilor, a responsabilității sociale și a educației alimentare	7	Se punctează ideile sau soluțiile inovative propuse pentru îmbunătățirea calității serviciilor, reducerea risipei alimentare, creșterea conștientizării nutriționale și implicarea comunității. Exemple: - proceduri proprii de trasabilitate simplificată (registre digitale, fișe traseu, coduri QR interne); - materiale educative proprii (afișe, pliante, clipuri informative); - instrumente moderne de comunicare (grupuri școlare, coduri QR pentru meniuri, etc); - mecanisme de feedback (chestionare pentru elevi / cadre didactice); - soluții pentru reducerea risipei (recuperare legală surplus, redistribuire locală, compostare); - acțiuni de inovare socială (voluntariat, zile tematice „Mănâncă responsabil”). 0 pct. – fără propuneri; 3 pct. – o acțiune generală declarativă; 7 pct. – plan detaliat, realist, cu acțiuni multiple și parteneri identificați.	0	7

6.6 Determinarea ofertei câștigătoare

Clasamentul final se stabilește prin însumarea punctajelor obținute la componenta tehnică și cea financiară.

Oferta cu punctajul total cel mai mare va fi declarată câștigătoare, cu condiția îndeplinirii integrale a cerințelor documentației.