

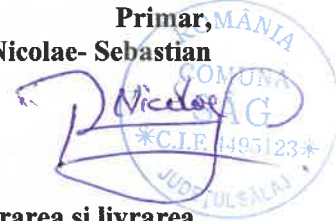


ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

APROBAT,
Primar,
Pestean Nicolae- Sebastian



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii și elevii Școlii Profesionale Sâg, comuna Sâg, jud. Salaj, acordat în baza Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025

1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca ȘCOALA PROFESIONALĂ SÂG dispune în prezent de cantină și spații amenajate în scopul servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii și elevii care învață la această școală suportul alimentar să fie masa caldă, în regim catering.

Totodată, luând în calcul faptul că Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1 și Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2 dispun de spații amenajabile pentru servirea mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii care învață la aceste grădinițe suportul alimentar să fie tot masa caldă sub formă ambalată, în porții individuale, în recipiente de unică folosință care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară în conformitate cu:

- Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice;
- Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Solutionare a Contestărilor nr 101/2016;
- www.anap.gov.ro;
- HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025;
- Ordinul comun al ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârea consiliului local Sâg nr. 64/17.10.2022 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;

h) Standarde naționale și reglementări în domeniu.

i) Ofertantilor le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii ȘCOLII PROFESIONALE SÂG, com Sâg, jud. Sălaj, inclusiv serviciile de colectare și transport al deeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, în conformitate cu legislația națională privind regimul deeurilor și potrivit Anexei nr. 3 Specificații tehnice, art.1, alin. 1.3. din HG nr. 23/2025, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile ȘCOLII PROFESIONALE SÂG, inclusiv serviciile de colectare și transport al deeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, în conformitate cu legislația națională privind regimul deeurilor și potrivit Anexei nr. 3 Specificații tehnice, art.1, alin. 1.3. din HG nr. 23/2025, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, respectiv:

- 76 de zile estimate, pentru anul școlar 2024-2025, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

- 69 de zile estimate, pentru anul școlar 2025-2026, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

Livrarea mesei calde se va face în perioadele menționate mai jos și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea ȘCOALA PROFESIONALĂ SÂG, Comuna Sâg, o dată pe zi, după cum urmează:

3.1. Livrare MASĂ CALDĂ Școala Profesională Sâg, nr.160:

PERIOADA DE LIVRARE – 24.02.2025-19.12.2025 :

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari în anul 2025 Școala Profesională Sâg, nr.160					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	24 februarie 2025 – 20 iunie 2025	76	38	188	154	58	438	33.288
2	08 septembrie 2025 – 19 decembrie 2025	69	36	181	157	66	440	30.360
Număr total porții estimate Școala Profesională Sâg, nr.160: PERIOADA DE LIVRARE – 24.02.2025-19.12.2025								63.648



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40

0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

3.2.1. Livrare MASA CALDĂ sub formă ambalată în recipiente de unică folosință închise ermetic:

3.2.1 Livrare MASA CALDĂ Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1:

PERIOADA DE LIVRARE – 24.02.2025-19.12.2025

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari in anul 2025 – Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1					Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	24 februarie 2025 – 20 iunie 2025	76	10	0	0	0	10	760
2	08 septembrie 2025 – 19 decembrie 2025	69	10	0	0	0	10	690
Număr total porții estimate Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1: PERIOADA DE LIVRARE – 24.02.2025-19.12.2025								1.450

3.2.2. Livrare MASA CALDĂ Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2:

PERIOADA DE LIVRARE- 24.02.2025-19.12.2025

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari in anul 2025 – Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2					Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	24 februarie 2025 – 20 iunie 2025	76	67	0	0	0	67	5.092
2	08 septembrie 2025 – 19 decembrie 2025	69	64	0	0	0	64	4.416
Număr total porții estimate Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2: PERIOADA DE LIVRARE- 24.02.2025-19.12.2025								9.508

Total estimat numar pachete suport alimentar - anul 2025	74.606	DIN CARE:
Numar estimat total mese calde in recipinti speciali pentru transport - Scoala profesionala Sâg	63.648	
Numar estimat total mese calde sub forma ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic	10.958	DIN CARE:
Numar estimat mese calde sub forma ambalata – Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1	1.450	
Numar estimat mese calde sub forma ambalata - Gradinita cu Program Normal Mal nr. 2	9.508	

LOCAȚIILE DE LIVRARE

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Nr.maxim pachet suport alimentar/ zi	Condiții de livrare
---------	-------------	---------	--------------------------------------	---------------------



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

1.	Scoala Profesionala Sâg Preșcolar/Primar/gimnazial /profesional	Localitatea Sâg, nr.160, comuna Sâg	-438 portii masa calda/zi in perioada 24.02.2025-20.06.2025 -440 portii masa calda/zi in perioada 08.09.2025-19.12.2025	între orele 11-14 ³⁰ se va livra masa caldă/ pachet suport alimentar din ziua respectivă
2.	Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1 Preșcolar	Localitatea Mal, nr. 93, comuna Sâg	-10 portii masa calda sub forma ambalata /zi in perioada 24.02.2025-20.06.2025 - 10 portii masa calda/zi in perioada 08.09.2025-19.12.2025	
3.	Gradinita cu Program Normal Mal nr 2 Preșcolar	Localitatea Mal nr. 344, comuna Sâg	- 67 portii masa calda sub forma ambalata /zi in perioada 24.02.2025-20.06.2025 - 64 portii masa calda/zi in perioada 08.09.2025-19.12.2025	

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport, precum și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, în conformitate cu legislația națională privind regimul deșeurilor și potrivit Anexei nr. 3 Specificații tehnice, art.1, alin. 1.3. din HG nr. 23/2025.

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizată pentru achiziția materiei prime.

Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

Conform Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, 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.

4. Specificații tehnice

Se vor respecta Specificațiile tehnice din Anexa nr. 3 la Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025, după cum urmează:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2;
- pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport a deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport a deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

3. Calitatea produselor

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

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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

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 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.

5. 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.

6. 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.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr.

2.209/4.469/2022 și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. 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:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Informatii suplimentare

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

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrat sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor ,sunt livrate zilnic și păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației aplicabile în materie.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul Inspectiei Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr.1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Masa caldă și pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai solicitarea expresă a achizitorului) are la baza variantele orientative de meniu care se regăsesc în anexa nr. 2 la Hotărârile Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu pentru masa caldă, masa de prânz, cu respectarea informațiilor din anexa nr. 2 la HG nr. 23/2025, ce va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- felul 1 – supe/ciorbe;
- felul 2 – fripturi, șnitele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;
- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc..

NOTA:

- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii tipul de mâncare;
- Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat castigator al procedurii de atribuire. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista de meniu poate fi completată/modificată/ajustată și cu alte preparate, la solicitarea beneficiarului (Școala Profesională Sâg);
- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă);
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale, etc);

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Pentru Pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai la solicitarea expresă a achizitorului):

1. Sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
2. Sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
3. Un fruct întreg.

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresă a achizitorului, regula pentru suportul alimentar îl reprezintă furnizarea de masă caldă;
- Pachetul alimentar s-ar putea livra în situația în care elevii și preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și nu prin prezența fizică la școală, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, și numai la solicitarea expresă a achizitorului;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de sandwich și fruct și poate să propună și alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.
Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:
 1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor 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 gătit 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. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
 5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
 6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.
 7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
 8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
 9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății obiectul de activitate supus licitației;

- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025

- Pachetul alimentar (daca va fi cazul si numai la solicitarea expresa a achizitionului) trebuie să conțină un meniu tip sandvici si un fruct.

10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:

- Distribuirea se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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

- În ce privește masa caldă pentru preșcolarii și elevii de la Școala Profesională Sâg, prestatorul va furniza mâncarea în recipiente corespunzatori către Școala Profesională Sâg și va presta, prin personalul sau (cel puțin trei persoane), împreună cu personalul angajat al beneficiarului (două persoane) servicii de servire a mesei în spațiul pus la dispoziție de către Școala Profesională Sâg, precum și servicii de debarasare și curățare a meselor.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

La Scoala Profesionala Sâg mancarea calda se va transporta in recipinti speciali pentru transport, mancarea va fi impartita in farfurii in spatiul de luat masa din incinta scolii de catre personalul operatorului (cel puțin trei persoane) impreuna cu personalul angajat al beneficiarului (doua persoane).

- In ce priveste masa calda pentru prescolarii de la Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1 si Gradinita cu Program Normal Mal nr. 2, prestatorul va furniza mâncarea calda sub forma ambalata, in portii individuale, in recipiente de unica folosinta care sa respecte legislatia privind materialele in contact cu alimentul, inchise ermetic, insotite de tacamuri de unica folosinta care permit consumul in conditii optime de igiena, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare.

- Prestatorul va asigura serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar , conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declaratia ofertantului ca si-a insusit cerintele solicitate prin caietul de sarcini si ca prestarea serviciilor si fiecare dintre activitatile prevazute in caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 9: DECLARAȚIE PRIVIND INSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declarație (formulata de către operatorul economic) prin care acesta declara faptul ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligațiile referitoare la condițiile de munca si de protecție a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 10: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările in vigoare referitoare la condițiile de munca si protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protecției Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. In cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumata de către toti membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute in caietul de sarcini, repectiv:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa calda si pachetele alimentare;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa calda si pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mancarii (masa calda si pachetele alimentare) către unitățile școlare.

La întocmirea propunerii tehnice operatoul economic va tine cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerințele tehnice si calitative prevăzute in caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

In situația in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica conține si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractanta.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta – Formular nr. 11, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 12 și Defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 13.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la preturile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, preturile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concurează la formarea preturilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini precum și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentară.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului. Autoritatea contractantă are dreptul de a diminua sau suplimenta cantitățile de servicii, respectiv numărul porțiilor alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezentați în cadrul proiectului, pe durata derulării contractului fără modificarea pretului unitar în limita fondurilor bugetare alocate.

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

7. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

Masa caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul suportului alimentară, conținând prețul materiei prime, al serviciilor de preparare a produselor, cheltuieli de transport și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentară.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile HG 23/2025 pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

- b) prepararea hranei;
- c) transport si servicii de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar.

Cel mai bun raport calitate – pret

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

40% (40 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 40 de puncte;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiara

60 % (60 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ n$ – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ \text{maxim}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula " $P_{total} = P + Pmp$ ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.

8. Alte informatii:

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din diverse cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu si nu prin prezenta fizica la scoala sau alte cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea expresa a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabili in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

Întocmit,

RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE
Borz Dorica Valerica