

ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
COMUNA FELEACU
CONSILIUL LOCAL

HOTĂRÂREA NR.01
Din 12 ianuarie 2026

privind aprobarea unor măsuri pentru implementarea Programului național „Masă sănătoasă”, în anul 2026, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat, ai Școlii Gimnaziale “Ștefan Micle” Feleacu

Consiliul Local al comunei Feleacu în ședință extraordinară;

Analizând proiectul de hotărâre pentru implementarea Programului național „Masă sănătoasă”, în anul 2026, pe durata desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat, ai Școlii Gimnaziale “Ștefan Micle” Feleacu, propus de viceprimarul comunei Feleacu, domnul Soos Sandor Laszlo, care este însoțit de Referatul de aprobare nr. 116 / 09.01.2026, Raportul de specialitate nr. 117/09.01.2026 întocmit de compartimentul de resort din cadrul aparatului de specialitate, avizul comisiilor de specialitate nr. 1 și nr.3 în conformitate cu prevederile art. 136 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr.57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare;

În conformitate cu prevederile :

- art. 129 alin. (1), alin.(2) lit. b),c) și d), alin. 4 lit. d), alin. 7 lit. m) și s) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare;
- Legii învățământului preuniversitar nr. 198/2023, ale Ordonanței de Urgență nr. 89/2025 pentru modificarea și completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor măsuri fiscal-bugetare, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative,

Având în vedere :

- Hotărârea de Guvern nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă” în anul 2026, publicată în Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 1222/31.12.2025 și LISTA unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național „Masă sănătoasă” și numărul de beneficiari în 2026, Anexa la Ordinul 3352/70/2025 modificat prin Ordinul 7111/422/2025 publicat în M.O., part. 1, nr. 3bis/5.I.2025,
- Hotărârea nr. 11/ 09.01.2026, a Consiliului de administrație al Școlii Gimnaziale “Ștefan Micle” Feleacu, prin care s-a stabilit tipul de suport alimentar și mod de distribuire a suportului alimentar,

În temeiul competențelor stabilite prin art. 139 alin. (1) și ale art. 196 alin. (1) lit. a) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare;

hotărăște:

Art.1. Se aprobă valoarea zilnică a suportului alimentar de 16,5 lei/ beneficiar/ zi, inclusiv taxa pe valoarea adăugată, pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale “ Ștefan Micle” Feleacu pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Art. 2. Se aprobă acordarea zilnică cu titlu gratuit a unui suport alimentar constând într-o masă caldă , pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale “ Ștefan Micle” Feleacu.

Art. 3. Se aprobă ca mod de distribuire a suportului alimentar firme de catering, conform Hotărârii nr. 11/ 09.01.2026, a Consiliului de administrație al Școlii Gimnaziale “ Ștefan Micle” Feleacu, anexa nr. 1 la prezenta hotărâre

Art. 4. Se aprobă caietul de sarcini, anexa nr.2 la prezenta hotărâre.

Art. 5. Prezenta hotărâre se comunică de către Secretarul General, Primarului comunei Feleacu, Compartimentului Investiții și Achiziții Publice, Compartimentului Buget, Finanțe, Contabilitate , Școlii Gimnaziale “ Ștefan Micle” Feleacu. precum și Prefectului Județului Cluj și se aduce la cunoștință publică prin afișare la sediul Primăriei comunei Feleacu și prin postare pe pagina de internet www.comunafeleacu.ro.

PREȘEDINTE DE ȘEDINȚĂ
HĂRĂGUȘ ANDREEA-RALUCA



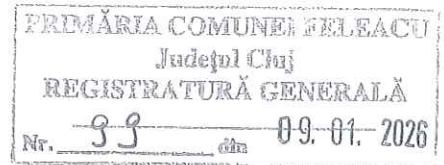
Contrasemnează:
Secretar General :Albu Nina Maria



Prezenta hotărâre a fost adoptată în ședința extraordinară din data de 12.01.2026 , cu un număr de 13 voturi "pentru" și 0 voturi "împotrivă" 0 "abțineri" exprimate de un număr de 13 consilieri locali prezenți la ședință din totalul de 13 consilieri locali în funcție

Hn exa nr. 1 la HCL nr. 01/R.01.2026

Școala Gimnazială "Ștefan Micle" Feleacu



HOTĂRÂREA nr.11 din 9.01.2026

pentru aprobarea suportului alimentar în cadrul Programul Național "Masă sănătoasă"

Consiliul de administrație al Școlii Gimnaziale "Ștefan Micle" Feleacu, întrunit în ședință în data de 9.01.2026,

În temeiul:

- Ordinul nr. 600 / 2018 al Secretarului General al Guvernului pentru aprobarea Codului controlului intern/managerial al entităților publice;
- Ordinul nr. 6.223/2023 pentru aprobarea Metodologiei-cadru de organizare și funcționare a consiliilor de administrație din unitățile de învățământ preuniversitar.

Având în vedere prevederile:

- Ordinul nr. 5726/2024 privind aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar;
- Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea nr. 1222/ 31.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Ordinul nr. 3352/2025 privind aprobarea listei unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă".

HOTĂRĂȘTE:

Art. 1 Se aprobă participarea unității de învățământ la procesul de selecție pentru includerea în Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Art. 2 Se aprobă acordarea zilnică cu titlu gratuit a unui suport alimentar constând într-o masă caldă

Art. 3 se aprobă ca mod de distribuire a suportului alimentar firme de catering

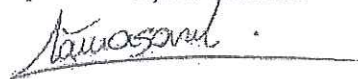
Art. 4 Cu ducerea la îndeplinire a prevederilor prezentei hotărâri se încredințează directorul unității de învățământ.

Art. 5 Prezenta Hotărâre se înregistrează în registrul de evidență a hotărârilor C.A. și se păstrează la dosarul hotărârilor adoptate.

Președinte Consiliu de Administrație,
prof. Sabău Mircea-Dan

Voturi
- pentru 6
- abțineri 0
- împotriva 0

Secretar,
prof. Lămășanu Gabriela



Elaborat în 1 (unul) exemplar
Ex. 1/1

**APROBAT,
Viceprimar,
SOOS SANDOR LASZLO**

**CAIET DE SARCINI
PENTRU**

*Atribuirea contractului de prestari servicii avand ca obiect : Servicii de catering pentru
furnizare și distribuție suport alimentar – masa calda - acordat elevilor Scolii
Gimnaziale « Stefan Micle » din comuna Feleacu, judetul Cluj, în cadrul Programului
National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.*

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Prezentul caiet de sarcini conține, specificații tehnice, specificații de calitate și specificații financiare. În cadrul acestei proceduri, Comuna Feleacu îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minimale vor fi declarate neconforme. Nu se acceptă depunerea de oferte alternative.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor stabilite prin prezentul caiet de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la cerințele minimale va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale.

În conformitate cu regulile de elaborare a documentației de atribuire din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, art. 156, alin (2) și (3), specificațiile tehnice din prezentul Caiet de sarcini care precizează un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu care caracterizează produsele sau serviciile furnizate și care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică se consideră a fi însoțite de cuvintele « sau echivalent », indiferent dacă aceste cuvinte sunt prevăzute expres sau nu în prezentul document.

SECȚIUNEA I.

Descrierea achiziției

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolărilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Directorul unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație a Școlii Gimnaziale « Stefan Micle » Feleacu, comuna Feleacu, județul Cluj, a optat pentru *masa caldă, în regim catering*. Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ. Servirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ vor fi asigurate de persoanele desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Personalul desemnat de către Consiliul de administrație al unității de învățământ va face prezența elevilor și va comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor prezenți la cursuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

DATE GENERALE

1. **Autoritate contractantă: COMUNA FELEACU**

2. **Adresa:** sat Feleacu, nr. 131, comuna Feleacu jud. Cluj

4. Tel.: 0264-237097

5. Adresa de e-mail: office@comunafeleacu.ro

6. **Obiectul contractului:** *Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar – masa caldă - acordat elevilor Scolii Gimnaziale « Stefan Micle » din comuna Feleacu, judetul Cluj, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.*

Procedura aleasa : procedura proprie pentru achizițiile publice de servicii sociale si alte servicii specifice prevazute în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Comuna Feleacu urmareste prin prezentul contract achizitionarea de servicii de catering pentru cei 322 elevi /zi, in cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, constand in masa caldă in regim de catering.

Cod CPV: „ 55524000-9” – Servicii de catering pentru școli

7. **Sursa de finanțare:** Achiziția este finanțată din bugetul local - finanțarea Programului National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026 se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile-pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București.

8. Durata contractului de achiziție publică

Durata contractului: cu incepere de la data semnării contractului de achiziție, pe durata desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Durata de valabilitate a Contractului incepe de la data semnării acestuia de către ambele părți și până la data ultimei plăți din contract.

Durata de valabilitate a contractului este distinctă de Durata de prestare (durata de execuție este, alături de alte elemente precum perioada de garanție, parte a duratei de valabilitate a contractului).

9. **Numarul suportului alimentar – masa caldă - care vor face obiectul contractului:** 1 (o) masa caldă (felul doi și fruct) în regim de catering/zi/persoana;

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

Numarul copiilor, beneficiari directi ai programului : 322

10. Compozitia mesei calde.

Compozitia mesei calde zilnice este prevazuta mai jos, in prezentul caiet de sarcini, si va respecta normele legale in vigoare.

11. Masa calda in regim de catering - conditii si cerinte minimale impuse (Anexa 2 si 3 la HG)

Scoala Gimnaziala Caianu, prin conducerea acesteia, a optat pentru masa calda, în regim de catering, pentru elevii acesteia.

Masa calda va consta in felul doi (fel principal). La acesta se va adauga un fruct, diferit in fiecare zi din saptamana.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului, in fiecare punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala « Stefan Micle », comuna Feleacu, judetul Cluj.

Furnizorul va respecta urmatoarele cerinte in pregatirea mesei calde pentru elevi si prescolari :

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepara aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Totodata, 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 mentinerea sanatatii prescolarilor si elevilor, in PNMS se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Masa calda va fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

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.

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", întocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre unitatea de invatamant.

La întocmirea "Planului meniului saptamanal" ofertantii trebuie sa se tina seama de urmatorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
 - afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
 - sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
 - anotimpul in care se servesc meniurile;
 - preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
 - realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;
 - sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
 - sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop, in popularea tehnica vor fi prezentate cel putin 2 variante de meniu saptamanal.
- Ofertantul sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a) materie prima/produse alimentare;

b) prepararea hranei;

c) distributie.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime/produselor alimentare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare locatie si elev.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

12. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli -Conditii si termene de livrare

12.1 Conditiiile de livrare

Suportul alimentar va fi livrat in temeiul contractului si numai in baza notelor de comanda emise de fiecare unitate de invatamant in parte.

In nota de comanda se vor preciza informatii privind: numarul de portii, numarul de beneficiari/locatie de livrare/clasa, persoana de contact si alte informatii care vor fi considerate necesare. In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa anterior.

12.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre desemnata de coordonatorul local de program al unitatii de invatamant)

Aceste note de comanda vor fi transmise prin mijloace electronice (email, fax, telefonic), in fiecare dimineata, pana cel tarziu la ora 9:00, pentru ziua in curs.

In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara. Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant) isi rezerva dreptul de a comanda suportul alimentar in functie de necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti la cursuri.

12.2 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data in fiecare zi, in intervalul orar 11:00 AM - 11:50 AM, in cele trei locatii in care isi desfasoara activitatea unitatea de invatamant, respectiv:

- 1. Scoala gimnaziala « Stefan Micle » Feleacu, comuna Feleacu, judetul Cluj, pentru un numar de 152 beneficiari;**

2. Scoala gimnaziala Gheorgheni, comuna Feleacu, pentru un numar de 170 de beneficiari ;

conform notelor de comanda, pentru perioada de scolarizare, stabilite conform caietului de sarcini.

Notă: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

13. Distribuția, Transportul și ambalarea, etichetarea și marcarea alimentelor/hranei

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. Fiecare personal salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

13.1 Condiții pentru transport și depozitare.

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

Modul de prezentare și ambalare al mesei calde :

- trebuie să fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificație din făina integrală, produse din carne și/sau branzeturi/ derivate din lapte, precum și legume : de exemplu, **vor fi prezentate într-o caserolă cu trei secțiuni**) ambalate etans fiecare suport alimentar în parte, iar apoi ambalate/asezate în **ladite/locatii de livrare/clase**, conform notelor de comanda ; totodată trebuie livrate și tacamuri ;

Fructele vor fi transportate în pungi/ladite de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor în timpul transportului și manipularii.

Transportul mesei calde se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a mesei calde la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora. In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare, astfel incat sa asigure integritatea hranei.

Documentele care vor insoti livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering scolar:

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a mesei calde urmatoarele documente:

a) Aviz de expeditie

b) Declaratie de conformitate.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului. Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

In ceea ce priveste deseurile alimentare :

- deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate ; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si usor de curatat si dezinfectat;
- transportul deseurilor alimentare se va face de catre prestator, pe cheltuiuala acestuia ;
- furnizorul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare ;

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica, **se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";**

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului precum si raspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate, dupa caz, licenta de fabricare si buletine de analiza.

14. Receptia si distribuirea suportului alimentar

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/, completarea formularelor de raportare periodică.

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 împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și 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).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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.

15. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

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

- **ziua producerii pentru masa caldă;**

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate

condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

16. 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.

17. Cerințe privind igiena personala

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

18. Informații privind valoarea estimată, prețul contractului, modalități de plată, condiții, termene și termene de plată

18.1 Determinarea și justificarea valorii estimate

În conformitate cu prevederile Paragrafului 3 "*Modul de calcul al valorii estimate*" art. 12 lit. a) din Legea 98/2016, valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile art. 2 din HG 23/2025.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare punct de livrare, în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială « Ștefan Micle » Feleacu..

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile HG privind instituirea Programului național Masă sănătoasă în anul 2026, la *art.2 alin. (1) - PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16, 5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.*

Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea totala estimata a contractului de achizitie : 897.897, 00 lei cu TVA.

-Nr. Beneficiari : 322 copii

- Zilele de curs an scolar 2026: 169 de zile ;

Limita valorii zilnice pentru un suport alimentar este de 16, 5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Total: maxim 54.418 pachete constand in pachet alimentar

Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Ofertele cu depasirea sumei de 16, 5 lei/suport alimentar cu TVA vor fi considerate neacceptabile si descalificate.

18.2 Pretul contractului

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia si este cel prezentat in propunerea financiara, exprimat in LEI.

PRETUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala (lei/zi/beneficiar).

- In functie de limita fondurilor alocate pentru indeplinirea acestui contract, in functie de alocatia zilnica de hrana stabilita conform legii sau a unor situatii neprevazute la incheierea contractului modificari efective-numar de persoane beneficiare din cadrul autoritatii contractante) autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti, in cadrul autoritatii contractante pe durata derularii contractului, fara modificarea pretului unitar.

18.3. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire ales este cel mai bun raport calitate-pret.

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-pret în ceea ce privește factorii de evaluare menționați:

1. Pretul ofertei

Componenta financiara: pondere 40 % . Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n)

= (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

2. Pondere pentru materie prima/produse alimentare din pretul total/portie

Componenta tehnica: pondere 60%. Punctaj maxim factor 60 puncte.

Descriere factor :

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție se acordă punctajul maxim: 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})}/P_{\text{materie}(\text{max})} * 60,$$

unde:

$P_{\text{materie}(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime/produselor alimentare de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}(\text{min})}$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție;

$P_{\text{materie}(\text{max})}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerate necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

18.4. Modalitati de plata. Conditii si termene de plata. Penalitati

Modalitate de plata: prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering pentru scoli, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmisa zilnic de unitatea de invatamant.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a mesei calde" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul autoritatii contractante.

Termen de plata: Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

Conditii de plata: Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a mesei calde" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuării platii.

Ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii unitatii de invatamant (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementarii contractului, autoritatea contractanta poate modifica cerintele (perioada, locul de livrare, etc.), dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurarea a activitatilor.

Penalitati

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractanta este indreptatita sa deduca din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

Obligatia de a plati penalitati (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

Pentru autoritatea contractanta: suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata

Pentru Prestator: cota procentuala de 0,03% zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

19. Modul de prezentare al ofertei :

Oferta va fi structurata astfel:

- **Documente calificare;**
- **Propunere tehnica;**
- **Oferta financiara;**

19.1. Modul de prezentare al documentelor de calificare:

Ofertantul va prezenta:

- *Certificat constatator emis de ONRC, din care sa rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente*
- *Dovada ca unitatea este înregistrate/autorizata sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;*

19.2. Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnica va contine:

1.Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerintelor prezentului caiet de sarcini (inclusiv variante de meniu pentru o saptamana, descrierea modalității de implementare a contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii

(dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), strategia de producție și distribuție pe zi pentru cele 322 de porții)

2. Resursele alocate (personal și echipamente). Se va prezenta:

-lista cu personalul angajat/ colaborari, în vederea realizării produselor solicitate (bucătari, soferi, etc);

- modalitatea de acces la medicul nutritionist: contracte de angajare, colaborare/ etc.

- lista cu utilajele deținute (sub orice formă de deținere: proprietate, chirie, comodat, etc), de unde să reiasă minim 1 utilaj avizat medical, autorizat sanitar-veterinar (folosit pentru transport). Se vor depune dovezile privind autorizația sanitar-veterinara.

3. Contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

4. Descrierea modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, distanța de la locul de producere a suportului alimentară la locația de livrare, modul de respectare a legislației sanitar veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnică trebuie să satisfacă întocmai cerințele documentației de atribuire. Nu se accepta distanțe de livrare mai mari de 20 km.

5. Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declarație pe propria răspundere în acest sens.

6. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, (**in procent, în această secțiune**), per porție, pe următoarele categorii:

- a. materie primă/produse alimentare;
- b. prepararea hranei;
- c. distribuție.

Lipsa oricărui document solicitat pentru propunerea tehnică va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconformă.

19.3 Modul de prezentare al propunerii financiare

Propunerea financiară va conține formularul de ofertă, însoțit de Anexa la formularul de ofertă (anexa 1 la prezentul caiet de sarcini). Oferta va fi completată cu valoare în RON. Toate prețurile vor fi exprimate în cifră cu două zecimale. Propunerea financiară va include toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, etc.), exclusiv TVA. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică și să fie corelată cu propunerea financiară.

Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și material, modul de organizare și

metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

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

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

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

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul toate eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractual, precum si marja de profit.

Intocmit,

Georgiu Crina-Bianca



OPERATOR ECONOMIC

Anexa 1 la caietul de sarcini

.....

(Denumirea/ numele)

Formular de ofertă

Către:

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului (denumirea/numele ofertantului), ne oferim că, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestam " " pentru suma de (suma în litere și în cifre) (moneda ofertei) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de (suma în litere și în cifre, precum și moneda)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem activitățile cât mai curând posibil după semnarea contractului, în luni calendaristice. (perioada în litere și în cifre)

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de zile (durata în litere și în cifre), respectiv până la data de (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Am înțeles și consimțim că, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, să constituim garanția de bună execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire.

5. Precizăm că:

depunem oferta alternativă, ale carei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar "alternativă"/"alta ofertă";

nu depunem oferta alternativă.

(se bifeaza opțiunea corespunzătoare)

6. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică aceasta ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

7. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____ / ____ / ____

....., în calitate de,

legal autorizat să semneze oferta pentru și în numele

.....

ANEXA 1 LA FORMULARUL DE OFERTA

 (denumirea/numele ofertant)

Nr. crt	Denumirea	UM	Cantitate	Pret/pachet alimentar lei fara TVA	Valoare lei fara TVA
	Soport alimentar (procurarea, pregatirea si distributia zilnica)	bucata	54.418		
	TVA				
	lei cu TVA				

Nota:

Defalcare a costurilor(fara TVA), per suport alimentar, pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima/produse alimentare, inclusiv fruct= _____ lei
- b) Prepararea pachetului alimentar= _____ lei
- c) Distributie(transport) pachet alimentar= _____ lei

Data .../.../...

_____ (semnătura), în calitate de _____, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele _____ (denumirea/numele operatorului economic)