



CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE SERVICII DE CATERING IN VEDEREA ACORDARII UNUI SUPT ALIMENTAR PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL unității de învățământ ȘCOALA GIMNAZIALĂ „TUDOR PAMFILE” din comuna Țepu, județul Galați conform prevederilor HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" și HG 80/ 24.02.2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ asumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”

I. Preambul

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor în vederea atribuirii contractului de achiziție publică/acordului-cadru.

Procedura aplicată:PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND ACHIZIȚIA DE PRODUSE SAU SEVICII DIN ANEXA 2 LA LEGEA ACHIZIȚIILOR PUBLICE

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

1. HG 80/ 24.02.2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ asumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă
2. Hotararea privind aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";
3. art. 77 alin. (6) din Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare,
4. Legea nr. 123/2008 - pentru alimentație sanatoasă în unitățile de invatamant preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
5. 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 ;
6. 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;
7. Ordinul Ministrului Sanatatii Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescent;
8. 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);

9. 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;

Având în vedere faptul că unitatea de învățământ ȘCOALA GIMNAZIALĂ „TUDOR PAMFILE” din comuna Țepu, județul Galați nu dispune în prezent de o cantină pentru prepararea în regim propriu s-a optat ca suportul alimentar să fie o masă în regim catering tip pachet alimentar, conform art.3 alin.(1), lit.,c” HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii unitatii de învățământ ȘCOALA GIMNAZIALĂ „TUDOR PAMFILE” din comuna Țepu, județul Galați, conform HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" , pentru anul 2025.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul 2025 de la data semnării contractului până la sfârșitul anului, respectiv, 19 decembrie 2025, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar , în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Pentru preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor unitatii de învățământ ȘCOALA GIMNAZIALĂ „TUDOR PAMFILE” din comuna Țepu, județul Galați.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar, precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de numărul de 170 copii beneficiari ai unității de învățământ.

LUNA	Nr. zile scoala	Nr. de elevi	Nr. de portii
Iunie	14	170	2.380
Septembrie	17	170	2.890
Octombrie	18	170	3.060
Noiembrie	20	170	3.400
Decembrie	14	170	2.380
TOTAL			14.110

- 14.110 portii x 13,76 lei/pachet alimentar exclusiv T.V.A = 194.153,60 lei, exclusiv T.V.A.

Valoarea maximă / beneficiar este de 15 lei inclusiv T.V.A/ suport alimentar si fruct/zi, valoare ce cuprinde prețul materiei prime, al serviciilor de preparare al produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea este valabilă până la pragul maxim de **194.153,60 lei, exclusiv T.V.A.** Valoarea este aferenta anului 2025. Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare. Decontarea și plata se va face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor prin reprezentantul unității de învățământ. Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ.

Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

Iunie	14
Septembrie	17
Octombrie	18
Noiembrie	20
Decembrie	14

Având în vedere prevederile art. 2 alin (1) din HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", 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 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Valoarea maximă / beneficiar este de 13,76 lei fără T.V.A., valoare ce cuprinde prețul preparare al produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

V. Considerații generale

Ofertantul se obligă la furnizarea de pachete alimentare pentru Școala Gimnazială „Tudor Pamfile”, în condițiile stabilite prin prezentul caiet de sarcini.

Furnizarea produselor alimentare se va efectua după cum urmează:

Denumire contract	COD CPV	Termen furnizare produse
Furnizare pachet alimentar pentru Școala Gimnazială „Tudor Pamfile” și Grădinița Țepu, comuna Țepu, județul Galați	cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli	Zilnic (de Luni - Vineri), între orele 08:00 - 11:00 se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

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

Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezența fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022, cu modificările și completările ulterioare, potrivit art. 4, alin. (2) din HG nr. 928/2023.

Structura școlilor și gradinițelor aflate în coordonarea Școlii Gimnaziale „Tudor Pamfile”, este următoarea:

Nr. Crt.	Denumirea unitatii scolare	Program
1.	Scoala Gimnazială „Tudor Pamfile”	Dimineața
2.	Gradinita Țepu	Dimineața

Data limita de consum al produselor transportate de la furnizor către unitatile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării lor.

Returul produselor, în cazul copiilor absenți, se va face zilnic, după o procedură stabilită de comun acord.

La Școala Gimnazială „Tudor Pamfile” suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, compus după variantele orientative de meniu, redate mai jos:

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogosar, varza, morcov).
3. Sandvici cu șnițel de pui și legume (gogosar, varză, morcov)
4. Sandvici cu unt, șuncă de curcan, cașcaval și legume (roșii, castaveți etc.)
5. Sandvici cu pulpă pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov)

Exclus a se folosi crenvurști sau parizer sau orice alte produse preparate asemănător.

În vederea verificării îndeplinirii cerințelor referitoare la ambalare și etichetare se vor prezenta, până cel târziu la data și ora limită stabilite în anuntul de participare simplificat pentru deschiderea ofertelor, mostre de sandvici-uri propuse în conformitate cu cerințele caietului de sarcini (minim 3 tipuri).

Pachetul alimentar trebuie să conțină și un fruct întreg la alegere: mere, portocale, banane, mandarine/ clementine. etc. (care va fi diversificat).

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;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;

3. Măncarea livrată trebuie pregătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Conținutul pachetului alimentar cât și tipul acestuia vor putea fi adaptate în funcție de modificările survenite în legislația aplicabilă și cerințele beneficiarului.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru a probarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor art. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/ în registrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

- la prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în cadrul acestui caiet de sarcini.

Pachet alimentar va fi compus din: 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 - 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.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, pachetele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi depozitate în condiții igienico-sanitare și de siguranță alimentară, în conformitate cu prevederile legale aplicabile în materie.

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Școala va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

De asemenea școala are deplina libertate în a alege tipul sandviciului și fructului ce vor fi livrate zilnic.

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR OFERTAT SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE AFERENT, DE LA O INSTITUȚIE ACREDITATĂ RENAR PENTRU URMĂTOARELE ELEMENTE OBLIGATORII : VALOARE ENERGETICĂ, GRĂSIMI, ACIZI GRAȘI SATURAȚI, GLUCIDE, ZAHARURI, PROTEINE, FIBRE, SARE.

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR OFERTAT SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE MICROBIOLOGICE, DE LA O INSTITUȚIE ACREDITATĂ RENAR (drojdii și mușcăiuri; Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Salmonella spp) conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 septembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare .

SE VA PREZENTA CONTRACT DE PRESTĂRI SERVICII DE PRELUARE A SUBPRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ CE NU SUNT DESTINATE CONSUMULUI UMAN, MATERII CARE SUNT IMPROPRII PENTRU CONSUM ORI PROCESARE, DEȘEURI BIODEGRADABILE CONFORM H.G 856/2002 – valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului.

Furnizorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta opărită (cascaval).

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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.

- ❖ Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.
- ❖ Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- ❖ Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit normelor privind siguranța alimentelor, se

- ❖ vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- ❖ În cazul în care se constată unele deficiențe în furnizarea produselor, acestea se vor comunica în scris furnizorului;
- ❖ În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, furnizorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

VIII. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Pachetele alimentare distribuite conform prevederilor OUG nr. 77/2023, se analizează doar în laboratoare, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

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. În acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostră gratuită.

DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR 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. 2209/4469/2022, 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 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 furnizorului care distribuie 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.

IX. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Pachetele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate cu instalații frigorifice corespunzătoare în funcție de pachetul alimentar transportat. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare împreună cu alte produse alimentare sau nealimentare.

Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/asezate în pungi de unică folosință.

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

X. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu prevederile Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a

Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului: de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intolerante: sunt puse în evidența printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, cașcaval y% etc;
- e) cantitatea netă;
- f) data - limita de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului; intrucat data limita de consum a produselor transportate de la furnizor la unitatile scolare va fi de 24 de ore, ofertantul trebuie sa mentioneze pe eticheta ora producerii/ambalarii.
- g) condiții de depozitare; se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoarea energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

- i) mențiune privind lotul: în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- k) denumire si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției ”produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde și prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

XI. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

Evaluarea ofertelor

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, se introduce cerința ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

Toate costurile necesare implementării acestui contract, în baza caietului de sarcini vor fi detaliate în pretul final, inclusiv cu etichetarea produselor, profitul.

În cadrul procesului de selecție vor fi selectate doar ofertele care îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț, acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Punctaj:

1. Pret 40% (max. 40 puncte); Algoritm de calcul P1: $(\text{Preț minim} / \text{Preț n}) \times 40$
2. Procent valoare materie prima în oferta de pret 30% (max. 30 puncte)
3. Lanțul de aprovizionare 30% max 30 puncte

- Descriere: Prin lanț de aprovizionare scurt se înțelege relația directă dintre producător/procesator și furnizor/prestator, între care nu pot exista decât maximum 2 (doi) intermediari, unde:

a) producătorul este persoana fizică sau juridică de pe a cărei exploatare se obțin fructe și/sau legume. Grupurile și organizațiile de producători de fructe și legume recunoscute conform legislației în vigoare, precum și cooperativele de producători de fructe, lactate și legume sunt considerate producători;

b) procesatorul este persoana juridică al cărei obiect principal de activitate îl reprezintă procesarea laptelui. Cooperativele de procesare a laptelui sunt considerate procesatori;

c) consumatorul este prescolarul/elevul beneficiar al Programului Masa sanatoasă;

d) intermediar este orice distribuitor/depozitar/comerciant care asigură furnizarea produselor de la producător/procesator la furnizor/prestator.

Pondere 30%, Puncte –30. Algoritm de calcul:

- Pentru livrarile directe (de la producătorul original/procesator la furnizor/prestator) se acordă punctajul maxim de 30 puncte;
- Pentru un singur intermediar implicat în lanțul de aprovizionare se acordă 10 puncte;
- Pentru doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare - se acordă 5 puncte;

Ofertele care propun mai mult de doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare nu vor obține punctajul pentru acest factor de evaluare.

Factorul de evaluare Lanțul de aprovizionare se referă la următoarele categorii de produse ce fac obiectul prezentei proceduri: legume, fructe, produse din carne, lactate și panificație folosite în prepararea pachetelor alimentare.

OFERTANTUL VA PREZENTA INSCRISURI SAU DOCUMENTE PRIN CARE DEMONSTREAZA LANȚUL DE APROVIZIONARE OFERTAT cum ar fi dar fără a se limita la: contracte cu producătorul/procesatorul/intermediarul/intermediarii, documente financiare/facturi/note de recepție între părțile implicate în lanțul de aprovizionare (producător/ procesator/ intermediar/intermediarii) sau orice alte documente care atestă și demonstrează întreg lanțul de aprovizionare pentru categoriile de produse menționate în cadrul factorului de evaluare.

Intocmit,
Ganea Minodora



Anexa cu programul de livrare

Livrarea se va efectua zilnic, pentru preșcolarii și elevii unității de învățământ Școala Gimnazială „Tudor Pamfile” din comuna Țepu, județul Galați conform HG nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", pentru anul 2025, care frecventează cursurile unității de învățământ Școala Gimnazială „Tudor Pamfile” din comuna Țepu, județul Galați după cum urmează:

-intervalul orar **08:00 - 11:00**, persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Lista produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor conform anexei nr. 1 la **Ordinul nr. 1.563/ 2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri /100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi /100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare /100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/ 100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sarate - snacksuri - alune sarate - semințe sarate - brânzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare**	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvișuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare