

ROMÂNIA
JUDEȚUL ARAD
COMUNA COVĂȘĂNT
PRIMĂRIA

Covăsânt, str. C. Micloși nr. 23, jud. Arad, cod 317090, tel. +40 257385005, fax +40 257385000,
e-mail: covasant@ar.e-adm.ro, web: www.primariacovasint.ro

Nr.2325 din 24.04.2026

Aprobat
Primar
Marius Silviu ONET



Caiet de sarcini
privind atribuirea contractului de Servicii de catering – preparare, furnizare și distribuție pachete alimentare- pentru preșcolarii și elevii care frecventează învățământul preuniversitar în Școala Gimnazială „Corneliu Micloși” Covăsânt în cadrul Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026

Finanțarea se realizează prin Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026, reglementat prin HG nr.1171/2025.

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Comuna Covăsânt intenționează să încheie un contract pe o perioadă de 106 zile (04.05.2026 - 22.12.2026) pentru prestări de servicii de **catering – preparare, furnizare și distribuție pachete alimentare- pentru preșcolarii și elevii care frecventează învățământul preuniversitar în Școala Gimnazială „Corneliu Micloși” Covăsânt în cadrul Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026.**

Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic prepararea și distribuția pachetelor alimentare pentru preșcolarii și elevii care frecventează învățământul preuniversitar în Școala Gimnazială „Corneliu Micloși” Covăsânt, respectând principiile unei alimentații raționale, respectiv:

- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare
- O.M.S. nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- OMS 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor (*actualizat*);
- H.G. nr. 1.171/2026 privind instituirea Programului național „Masă sanatoasă” în anul 2026;
- Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sanatoasă” în anul 2025;

- Ordinul nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr.852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igiena care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 679/2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor) (Text cu relevanță pentru SEE);
- Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de 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 și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Prestatorul trebuie să asigure prepararea și distribuirea pachetelor alimentare pentru **un număr de 146 copii cu vârste între 2 ½ (2 ani și jumătate) ani și maxim 15 ani**, numărul acestora variind în funcție de prezența zilnică.

Totodată ofertantul are obligația de a asigura prepararea și distribuirea pachetelor alimentare pentru copiii cu cerințe alimentare speciale (fără niciun fel de carne, fără miere de albine, fără carne de porc și iepure, fără roșii și lapte de capră, fără lactate, vegetarieni ș.a.), în funcție de solicitarea scrisă a personalului specializat din cadrul unității de învățământ și în baza meniului special alcătuit de către acesta, după cum urmează:

- 138 pachete fără restricții;
- 1 pachete alimentar fără carne de porc - grădinița;
- 2 pachete alimentare fără carne de porc – ciclu primar;
- 2 pachete alimentare fără roșii – ciclu primar;
- 2 pachete alimentare fără roșii – ciclu gimnazial;
- 1 pachete alimentar fără carne de curcan – ciclu gimnazial.

Menționăm că intră în atribuțiile furnizorului de distribuție a hranei calde la toate structurile care aparțin Școlii Gimnaziale „C.Micloși Covăsânț, după cum urmează:

1. ȘCOALA GIMNAZIALĂ „Corneliu Micloși” – Comuna Covăsânț, sat Covăsânț, nr. 28, jud. Arad: 146 pachete alimentare

- 138 de pachete alimentare fără restricții;
- 1 pachete alimentar fără carne de porc - grădinița;
- 2 pachete alimentare fără carne de porc – ciclu primar;
- 2 pachete alimentare fără roșii – ciclu primar;
- 2 pachete alimentare fără roșii – ciclu gimnazial;
- 1 pachete alimentar fără carne de curcan – ciclu gimnazial.

Prestatorul va asigura cel puțin 2 variante de pachete alimentare săptămânal și se vor livra alternativ pe parcursul a două săptămâni. Prestatorul nu are dreptul de a repeta pachetele furnizate pe parcursul aceleași săptămâni.

În cazul în care, în perioada de derulare a contractului vor apărea copii din 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, în același cost oferit. Tipul de pachet alimentar de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare unitate și elev.

Pachetul alimentar este păstrat, 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.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor, 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).

Suportul alimentar trebuie livrat în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.

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

- a) valoare materii prime,
- b) servicii de preparare a hranei și
- c) servicii de transport.

Specificații tehnice 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.

Criteriul de atribuire va fi **“Cel mai bun raport calitate – pret”**, autoritatea contractanta urmarind atribuirea ofertei care prezinta pretul oferit cel mai scazut, conform prevederilor art. 187 alin. 3 lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Componenta financiara:

Prețul ofertei P1 **40% - 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: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Componenta tehnică:

1. Distanța de la locul de producție până la locul de consum/mediul de transport prietenos 20% - 20 puncte

Se atribuie un număr maxim de puncte pentru distanța cea mai scurtă dintre locul de producție până la locul de consum (locația de livrare).

Pentru restul distanțelor, punctajul se acorda proportional.

$P_{\text{dist}} = \text{dist min} / \text{dist ofertata} \times X \text{ puncte}$

Ofertantul va prezenta informatii cu privire la distanța și ruta/rutele pe care o va/le va parcurge între locul de producție și locul de consum.

Se punctează cu punctaj maxim cea mai scurtă distanță de livrare de la zona de producție la locațiile care aparțin Școlii Gimnaziale „C.Micloși” Covăsânț.

Notă: Utilizarea factorului vizează produsele ce se consumă în stare proaspătă (carne, ouă, produse lactate), precum și fructele și legumele sezoniere.

2. Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare

Punctaj maxim 20% - 20 puncte

Se accepta un termen de înlocuire a produselor recepționate constatate ca fiind necorespunzătoare în termen de maxim 30 de minute (oferta care prezintă un timp de înlocuire de peste 30 de minute, va fi respinsă) un timp ofertat sub 20 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate constatate ca fiind necorespunzătoare se va exprima în minute.

Punctajul se acorda astfel:

- pentru timpul minim ofertat se va acorda punctajul maxim alocat;
- pentru celelalte termene ofertate punctajul T(n) se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

3. Procentul alocat din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime

Punctaj maxim 20% - 20 puncte

Algoritm de calcul:

- ofertei care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă 0 puncte
- ofertei care alocă cel puțin 45% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă 10 puncte
- ofertei care alocă cel puțin 50% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă 20 puncte.
- Precizăm că toate gramajele prevăzute în ăchetele alimentare sunt gramajele produselor finite.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

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.

La cererea motivată a elevului major, respectiv a părinților/reprezentantului legal/ocrotitorului legal al preșcolarului ori elevului minor, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă au restricții alimentare, beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora.

Sunt interzise alimentele cu conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii (Legea 123/2008 și Ordin 541/2025), precum și alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor), congelate, semipreparate.

Personalul de specialitate din cadrul unităților de învățământ vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica prepararea și distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul de specialitate vor avea dreptul să oprească distribuirea pachetelor alimentare, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau pachetele alimentare în cauză cu altele corespunzătoare, în termen de 30 de minute, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Comanda pentru numărul de pachete alimentare ce vor trebui preparate, distribuite și servite se va face zilnic până la ora 08:30 din ziua în curs. Comanda se va face de către personalul din cadrul fiecărei unități de învățământ sau în funcție de situație, de către persoana desemnată de acesta. Furnizarea pachetelor alimentare pentru unitățile de învățământ care au program după-amiază, furnizarea se va realiza la ora 12:00, dacă este cazul.

Prepararea și distribuirea pachetelor alimentare se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția zilelor libere, a sărbătorilor legale în vigoare și a perioadelor de vacanță, conform tabelului de mai jos:

Calendarul anului școlar 2025-2026 pentru județul Arad

Septembrie 2025							Octombrie 2025							Noiembrie 2025						
lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du	lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du	lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31					29	30	31					29	30	31				

Decembrie 2025							Ianuarie 2026							Februarie 2026						
lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du	lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du	lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31					29	30	31					29	30	31				

Martie 2026							Aprilie 2026							Mai 2026						
lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du	lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du	lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31					29	30	31					29	30	31				

Iunie 2026						
lu	ma	mi	jo	vi	sâ	du
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

vacanțe

ultima zi de cursuri pentru clasele a VII-a/ a XII-a

12 sărbători legale și zile nelucratoare

Art. 2 (1) Anul școlar 2026-2027 se structurează, pe intervale de cursuri și intervale de vacanță, astfel:

a) intervale de cursuri:

- de luni, 7 septembrie 2026, până vineri, 23 octombrie 2026;
- de luni, 2 noiembrie 2026, până marți, 22 decembrie 2026;
- de luni, 11 ianuarie 2027, până vineri, 19 februarie 2027 sau vineri, 26 februarie 2027, după caz, la decizia inspectoratelor școlare județene/al municipiului București, în urma consultărilor cu beneficiarii primari ai educației, cu părinții/reprezentanții legali ai acestora și cu cadrele didactice, realizate la nivelul unităților de învățământ;

- de luni, 1 martie 2027 sau luni, 8 martie 2027, la decizia inspectoratelor școlare județene/al municipiului București, după caz, până vineri, 23 aprilie 2027;

- de miercuri, 5 mai 2027 până vineri, 18 iunie 2027;

b) intervale de vacanță:

- de sâmbătă, 24 octombrie 2026, până duminică, 1 noiembrie 2026;

- de miercuri, 23 decembrie 2026, până duminică, 10 ianuarie 2027;

- o săptămână, la decizia inspectoratelor școlare județene/al municipiului București, în perioada 22 februarie – 7 martie 2027;

- de sâmbătă, 24 aprilie 2027, până marți, 4 mai 2027;

- de sâmbătă, 19 iunie 2027, până duminică, 5 septembrie 2027.

Numărul porțiilor de suport alimentar se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de preșcolari și elevi se comunică prestatorului de serviciu până la maxim ora 8:30, de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

Livrarea pachetelor se va face zilnic până cel târziu la ora 10.00.

Distribuția se va face în ambalaje (ambalaje autorizate legal, sigilate individual și șervetel fiecare pachet).

Propunerea tehnică (cerințe impuse de autoritatea contractantă)

A. Cerințe specifice privind prepararea suportului alimentar:

- prestatorul va asigura transportul și distribuția zilnică la fiecare dintre unitățile de învățământ din Comuna Covăsânț, la locația indicată de către reprezentantul unității de învățământ.

- prestatorul trebuie să asigure prepararea pachetelor alimentare în spații autorizate și să facă dovada detinerii Autorizației de funcționare DSVSA pentru activitatea de catering;

- prestatorul trebuie să asigure prepararea pachetelor alimentare din produse agroalimentare de cea mai bună calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar – veterinar;

- produsele folosite la prepararea hranei trebuie să fie proaspete și de cea mai bună calitate. Fructele trebuie să fie crude, nealterate; nu se permite înlocuirea fructelor/legumelor cu produse semipreparate sau înlocuitori;

- produsele alimentare folosite trebuie să respecte particularitățile copiilor, beneficiari ai unităților de învățământ, respectiv: capacitate de masticare redusă, risc de înec crescut, intoleranță alimentară crescută, capacitate digestivă redusă pentru hrana condimentată (ex: nu se va furniza pâine cu semințe cerealiere, legume tăiate bucăți mari);

- se recomandă ca hrana să fie distribuită la max. 60 de minute de la preparare, dar nu mai târziu de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwichuri;

- excludem categoric folosirea produselor concentrate, bazelor pentru mâncăruri în prepararea hranei pentru copii;

- zilnic, o probă din pachetele alimentare preparate și furnizate de la fiecare tip de pachet alimentar, va fi păstrată în frigider timp de 48 ore. De asemenea, pachetele alimentare vor fi verificate obligatoriu de către coordonatorul unității de învățământ și asistentul medical - dacă este cazul. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuție.

B. Cerințe specifice privind transportul și distribuția suportului alimentar:

- transportul și distribuția hranei se va face de către prestator, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar conform *Ordinului nr. 57/2010 (*actualizat*) pentru aprobarea Normei sanitare veterinar privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală;*

- mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare;

- pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării.

- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile care ar face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării. În particular, alimentele trebuie amplasate și protejate astfel încât să se elimine riscul contaminării.

Produsele alimentare preparate cu probabilitate de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi, care să nu prezinte risc pentru sănătate;

- predarea și recepția pachetelor alimentare se va face în fiecare unitate de învățământ sub supravegherea asistentului medical/coordonator unitate de învățământ care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru;

- în vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, prestatorul va numi o persoană cu responsabilități operative care va prelua zilnic eventualele solicitări din partea unităților de învățământ;

- prestatorul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii, la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de legislația în vigoare, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a pachetelor alimentare;

- produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate);

- prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare și de reglementările în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția pachetelor alimentare;

- prestatorul trebuie să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție-distribuție) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum;

- prestatorul trebuie să asigure respectarea de către angajații proprii a regulilor de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al unității de învățământ;

- prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoane abilitate: personal de specialitate, conducerea Comunei Covăsânț etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților societății care vor semna alături de cei din unitatea de învățământ, „Procesul verbal de control și constatare a condițiilor de preparare a mesei calde”;

- prestatorul trebuie să rezolve în termen de maxim 30 de minute sesizările și reclamațiile personalului de specialitate cu privire la deficiențele constatate în derularea serviciului, precum și înlocuirea pachetului fără alte costuri suplimentare pentru achizitor/unitatea de învățământ;

- prestatorul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate pentru cântărire.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de 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 și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să fie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Ambalare, etichetare, marcare

- În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe: informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

C. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională a prestatorului:

- prestatorul trebuie să asigure personalul de specialitate necesar executării prestației în conformitate cu propunerea tehnică;
- personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare ;
- normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare. Informațiile suplimentare pot fi obținute de către prestator de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Inspectoratul pentru Situații de Urgență al județului Arad și Agenția de Protecție a Mediului;
- în situația în care personalul angajat uzează de dreptul la grevă, prestatorul trebuie să asigure desfășurarea activității de preparare și distribuire a suportului alimentar;
- nu se vor distribui pachete alimentare fără avizul personalului de specialitate și al coordonatorului unității de învățământ;
- cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi. În situația în care prestatorul nu remediază deficiențele constatate de către autoritatea contractantă, se aduce la cunoștință în scris prestatorului termenul limită de remediere, iar în caz contrar se declanșează procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta;

Considerații privind realizarea propunerii financiare:

Oferta se va depune pentru **un număr mediu de copii estimat de 146 copii /zi pentru 106 zile.**

Durata contractului va fi până la data de 22.12.2026, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional cu acordul părților.

Valoarea totală a contractului va cuprinde valoarea totală în lei fără TVA oferită pentru serviciile de catering.

Cantitățile estimate ce ar putea face obiectul contractului:

Cantitatea estimată: 146 pachete alimentare/zi x 106 zile = 15.476,00 pachete alimentare.

Oferta financiară va fi alcătuită din:

- prețul pentru alocația zilnică de hrană /copil/zi este în cuantum de 14,86 lei cu TVA, respectiv 16,50 lei cu TVA inclus și include distribuția.

Oferta financiară va fi întocmită la prețuri și valori fara si cu TVA.

Prețurile/tarifele unitare pot avea maxim două zecimale.

VALOAREA ESTIMATIVĂ PENTRU CANTITATEA ESTIMATĂ (pentru 503 copii/zi):

Denumire produs/servicii	Valoarea estimativă a contractului (146 copii/zi x 106 zile) = 15.476 porții masă caldă zilnice	
	Cu TVA inclus	Fără TVA
Pachete alimentare 16,50 lei/zi/copil (cu TVA 11% inclus)	146 copii/zi x 16,50 lei/zi/copil x 106 zile = 255.354,00 lei	146 copii/zi x 14,86 lei/zi/copil x 106 zile = 299.973,36 lei
TOTAL (lei)	255.354,00	229.973,36

Facturarea lunară se va face în funcție de numărul de porții, în funcție de prezența zilnică a copiilor în unitățile de învățământ.

Actualizarea prețului se va putea face doar în funcție de modificările legislative care vor apărea în legătură cu nivelul alocației – masă caldă/copil, cu condiția existenței bugetului alocat în acest scop.

Notă: Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar în condiții igienico-sanitare și siguranța alimentelor, cu respectarea legislației în vigoare. Produsele alimentare trebuie însoțite de pâine, murături/legume proaspete și ustensile sigilate necesare consumului, care permit consumul în condiții optime de igienă.

D. REDACTAREA OFERTEI

Ofertele vor fi însoțite de certificate sau alte asemenea documente, precum și de oricare din informațiile pe care ofertantul le consideră necesare pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Oferta va conține următoarele documente:

- 1. Documente de calificare,**
- 2. Propunerea tehnică,**
- 3. Propunerea financiară.**

1. Documente de calificare solicitate prestatorului

- CUI;
- Certificat ONRC din care să rezulte obiectul de activitate – servicii de catering și distribuire a alimentelor - al operatorului economic;
- Autorizație de funcționare DSVSA pentru activitatea de catering;
- Dovada autorizării sanitar-veterinare a mijlocului/mijloacelor de transport utilizat pentru distribuția pachetelor alimentare;
- Certificat de absolvire norme fundamentale de igienă sau echivalent pentru persoanele angajate în producerea și distribuția produselor alimentare emise de organisme acreditate;

2. Propunerea tehnică

Propunerea tehnică va fi elaborată astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele aferente caietului de sarcini, se va completa Formularul nr.1 și Anexa.

Totodată, va cuprinde lista cu cele 2 variante de pachete alimentare săptămânal pe care prestatorul are capacitatea să le asigure pe perioada de derulare a contractului, în concordanță cu cerințele menționate în specificațiile tehnice.

Se va descrie conținutul pachetului alimentar propus, indicându-se procente și gramaje.

Ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere, prin care se angajează că în pregătirea ofertei și pe parcursul executării contractului vor respecta cerințele specifice privind reglementările din domeniul raporturilor de muncă, social și protecției mediului.

Se vor furniza, cu titlu de exemplu:

1) Sandvici cu șuncă de pui, legume (salată, varză) și un măr, ce va conține:

- 80 grame pâine (baton sau chiflă)
- 40 grame șuncă de pui
- 40 grame legume
- 1 măr

2) Sandvici cu șuncă și cașcaval, legume (salată verde, ardei gras) și un măr, ce va conține:

- 80 grame pâine
- 20 grame șuncă
- 20 grame cașcaval

- 40 grame legume
 - 1 măr
- 3) Sandvici cu șnițel de pui, legume (salată verde, ardei gras) și un măr, ce va conține:
- 80 grame pâine (baton sau chiflă)
 - 40 grame șnițel de pui
 - 40 grame legume
 - 1 măr

3. Propunerea financiară

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

- valoare materii prime;
- servicii de preparare a hranei și
- servicii de transport.

E. DESCHIDEREA OFERTELOR

Autoritatea contractantă are obligația de a deschide ofertele și, după caz, alte documente prezentate de participanți la data, ora și locul indicat în invitația de participare.

Oferta depusă după data și ora limită de depunere a ofertelor sau la o altă adresă decât cea precizată în invitația de participare se returnează fără a fi deschisă operatorului economic care a depus-o.

Ședința de deschidere se finalizează printr-un proces verbal semnat de membrii comisiei de evaluare a ofertelor în care se consemnează modul de desfășurare a ședinței respective, aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor, elemente principale ale fiecărei oferte, consemnându-se totodată lista documentelor depuse de fiecare operator economic în parte.

Orice decizie cu privire la calificarea ofertantilor sau, după caz, cu privire la evaluarea ofertelor se adoptă de către comisia de evaluare a ofertelor în cadrul unor ședințe ulterioare ședinței de deschidere a ofertelor.

Intocmit
CONSILIER ACHIZIȚII
CJ Ovidiu DRĂGOIU

