



PROIECT DE HOTĂRÂRE Nr. 16/2026

privind aprobarea acordării unui suport alimentar elevilor din cadrul Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din comuna Ditrău prin Programul național „Masă sănătoasă”

Consiliul local al comunei Ditrău, județul Harghita, întrunit în ședință ordinară din data de 25.02.2026;

Având în vedere:

- referatul de aprobare al Primarului comunei Ditrău nr. 919/2026 prin care se arată oportunitatea și necesitatea acordării unui suport alimentar elevilor din cadrul Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din comuna Ditrău prin Programul național "Masă sănătoasă";
- raportul de specialitate nr. 920/2026 al Compartimentului urbanism și amenajarea teritoriului, achiziții publice din aparatul de specialitate al primarului comunei Ditrău,
- adresa Liceului Tehnologic „Puskas Tivadar” Ditrău nr. 215/2026 cu privire la hotărârea Consiliului de Administrație al liceului privind asigurarea masei calde în regim catering pentru elevii instituției de învățământ;
- avizul Comisiei pentru activități socio-culturale, culte, învățământ și al comisiei pentru activități economice, buget, finanțe din cadrul consiliului local al comunei Ditrău;

În baza:

- art. 1, art. 3, art. 5, art. 6 alin. (1) și art. 13 din H.G. nr. 1171/2025, privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul comun al Ministerului Educației și Cercetării nr. 3352 din 2025 și al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 70 din 2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Legea nr. 123 din 2008, pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 541 din 2025 a Ministerului Sănătății Publice, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar
- Hotărârea Consiliului Local Ditrău nr. 56/2025, privind organizarea rețelei școlare pentru anul școlar 2026-2027;

În baza art. 129, alin. (2) lit. d) și alin. (7) lit. a), alin. (14), art. 139, alin. (1) și art. 196, alin. (1) lit. a) din O.U.G. nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare;

HOTĂRĂȘTE:

Art. 1 (1) În anul 2026 pe durata desfășurării cursurilor școlare, în perioada 01.04.2026-19.06.2026 din anul școlar 2025-2026 (49 zile) și 07.09.2026-31.12.2026 din anul școlar 2026-2027 (69 zile) total zile: 118, elevilor din cadrul Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău, li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă în regim catering, în limita unei valori zilnice de 14,86 lei fără TVA și 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

(2) La cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, 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, în limita valorii zilnice prevăzute la alin. (1).

(3) În situații excepționale sau pentru activități specifice, ca activități extracurriculare, dificultăți logistice temporare, masa se poate asigura prin pachet alimentar (tip sandwich), cu respectarea tuturor normelor nutriționale .

Art. 2 Atribuirea contractului de achiziție publică de prestări servicii având ca obiect asigurarea unui suport alimentar care constă în furnizarea de masă caldă pentru elevii Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău în perioada 01.04.2026-19.06.2026 din anul școlar 2025-2026 (49 zile) și 07.09.2026-31.12.2026 din anul școlar 2026-2027 (69 zile) total zile: 118, se va face prin Norme procedurale interne pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Art. 3 Se aprobă Caietul de sarcini pentru atribuirea contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării de masă caldă în regim catering pentru elevii din cadrul Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău, conform anexei nr. 1 la prezenta hotărâre.

Art. 4 Prevederile prezentei hotărâri vor fi duse la îndeplinire de către Primarul comunei Ditrău prin intermediul compartimentelor de specialitate și de către Directorul Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău.

Art. 5. Prezenta se comunică primarului comunei Ditrău, Liceului Tehnologic „Puskas Tivadar” din Ditrău, Instituției Prefectului Județului Harghita și se aduce la cunoștință publică.

Ditrău, 17.02.2026

Inițiator – primar
Puskás Elemér



AVIZAT PENTRU LEGALITATE,
SECRETAR GENERAL AL COMUNEI Ditrău,
Bajkó Károly

A handwritten signature in blue ink, which appears to be "Bajkó Károly".

CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII ÎN VEDEREA FURNIZĂRII DE
MASĂ SĂNĂTOASĂ PENTRU ELEVII DIN CADRUL LICEULUI TEHNOLOGIC „PUSKÁS
TIVADAR” DIN LOCALITATEA DITRĂU, PENTRU ANUL 2026, DERULAT ÎN CADRUL PROGRAMULUI
NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ”
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

I. Preambul

CAIETUL DE SARCINI constituie ansamblul criteriilor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.

Prezentul caiet de sarcini face parte din documentația de atribuire și cuprinde cerințele necesare pentru sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS 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.

Cadrul legislativ care reglementează instruirea PNMS este H.G. nr. 1171 din 30 decembrie 2025. Prezentul caiet de sarcini se elaborează respectând specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii prevăzute în anexa nr. 3 la H.G. nr. 1171/30.12.2025.

Autoritatea contractantă: Comuna Ditrău, cu sediul în Comuna Ditrău, satul Ditrău, strada Libertății, nr. 9, județul Harghita, telefon/fax: 0266-353130, cod de identificare fiscală: 4367957.

Beneficiar: Liceul Tehnologic „Puskás Tivadar”, cu sediul în comuna Ditrău, satul Ditrău, strada Libertății, nr. 23, județul Harghita, telefon: 0266-353167, fax: 0266-353167, cod fiscal 4246165.

Legislație aplicabilă în cazul prezentei proceduri:

- H.G. nr. 1171/2025, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. Hotărârea Guvernului nr.395/2016 cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul comun al Ministerului Educației și Cercetării nr. 3352 din 2025 și al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 70 din 2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Legea nr. 123 din 2008, pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 541 din 2025 a Ministerului Sănătății Publice, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1456 din 2020 a Ministerului Sănătății Publice, pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Ordinul Ministerului Sănătății și a Ministerului Educației nr. 2209/4469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă;
- H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare;

- O.U.G. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, republicată, modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (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 UE nr.1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animal, cu amendamentele ulterioare.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a meselor calde pentru elevii Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău .

Sediul și adresa unității de învățământ sunt prevăzute în tabelul următor:

UNITATEA PESONALITATE JURIDICĂ
Liceul Tehnologic „Puskás Tivadar” cu sediul în comuna Ditrău, satul Ditrău, str.Libertății, nr. 23, județul Harghita, telefon: 0266-353167, fax: 0266-353167, cod fiscal 4246165.

Obiectul contractului „Prestarea serviciilor de catering pentru școli – CPV 55524000-9, respectiv furnizarea/ livrarea mesei calde în regim de catering pentru elevii din Liceul Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău, județul Harghita”

Distribuția se va face în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație:

1. Liceul Tehnologic „Puskás Tivadar” cu sediul în comuna Ditrău, str. Libertății nr. 23, județul Harghita.

Numărul porțiilor de mese calde se distribuie zilnic în funcție de numărul de elevi prezenți la cursuri.

Numărul de elevi se comunică prestatorului până la ora 8:30 de către conducerea școlii sau de către împuternicitul acesteia.

Numărul de elevi care urmează să beneficieze de prevederile H.G. nr 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026 este cel comunicat de conducerea Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău, conform adresei nr. XX/XXX, înregistrată la Primăria comunei Ditrău sub nr. XX/XXX, în total **353**.

Cantitățile maxime zilnice: **353** mese calde/zi de curs, în perioada **01.04.2026-31.12.2026**

Cantitățile zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Autoritatea contractantă nu este obligată să achiziționeze cantitatea maximă menționată mai sus. Se vor deconta numai cantitățile, porțiile efectiv livrate și conforme cu cele impuse în prezentul caiet de sarcini, de către operatorul economic.

Calculul valorii estimate se prezintă după cum urmează:

Valoarea estimată a achiziției pentru anul 2026 este de **618.978,44 lei fără TVA**, respectiv **687.291,00 lei cu TVA**, calculând cu începerea distribuirii meselor calde începând cu data de 01.04.2026;

- Număr total de elevi **353**
- Alocație zilnică **16,50 lei/elev inclusiv TVA**, respectiv **14,86 lei fără TVA**.
- Număr de zile aproximative = **118**

Calculată în felul următor:

- valoarea maximă/beneficiar este de 14,86 lei fără TVA, respectiv 16,50 lei/beneficiar, inclusiv TVA, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz;

- având în vedere Ordinul nr. XXXX/2026(a structura vegleges, amikor a MO-ban megjelenik a szamat be kell irni) a Ministrului Educației, privind structura anului școlar 2026—2027 și Ordinul nr. 3463/2025 a Ministrului Educației, privind structura anului școlar 2025-2026;

- conform adresei primite de la conducerea Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din Ditrău, vor fi 353 de beneficiari al programului, astfel

Formula de calcul: cantitățile maxime zilnice: **353 porții de mese calde X 118 de zile de cursuri = 41.654 porții de mese calde pentru anul 2026.**

41.654 mese calde X 14,86 = 618.978,44 lei fără TVA

41.654 mese calde X 16,50 = 687.291,00 lei cu TVA.

*TVA alimente 11%.

Estimarea perioadei contractuale va fi aproximativ de la 01.04.2026 – 31.12.2026.

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.

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

- a) materie primă/produse alimentare;**
- b) prepararea hranei;**
- c) transport.**

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai elevii prezenți la activitățile didactice, cei care participă la activități didactice în condițiile în care activitățile didactice se desfășoară prin intermediul tehnologiei și al internetului/prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare.

Prin elev prezent la cursuri se înțelege elevul care a participat la cel puțin o oră de curs/zi în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor, în conformitate cu legislația în vigoare. Suportul alimentar ne se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de mese calde necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de mese calde corespunzător numărului de elevi comunicați.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor prezenți la cursuri.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul/actul constitutiv al societății și în Certificatul ONRC, ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv CAEN 5629 Alte servicii de alimentație sau 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente sau alte servicii de alimentație.

Ofertantul participant la procedură trebuie să fie autorizat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru servicii de catering.

III. Durata contractului de achiziție

Conform prevederilor H.G. nr. 1171/2025 programul se va derula pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru elevii care frecventează cursurile școlare (atât prin intermediul tehnologiei și al internetului/prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare) la Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 1171/2025.

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la sfârșitul anului, 31.12.2026, respectiv incluzând anul școlar 2025-2026 și o parte din anul școlar 2026-2027. Estimarea perioadei contractuale va fi aproximativ de la 01.04.2026-31.12.2026.

Pe parcursul execuției contractului nu este permisă modificarea prețului unitar oferat.

IV. Cantități necesare

Unitatea de învățământ	Adresa beneficiar-unde se livreaza	Beneficiar (prescolar/elevi)	Nr. zile estimate	Nr. mese calde estimate /zi	Nr. mese calde
Liceul Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău	Comuna Ditrău, Satul Ditrău, strada Libertății, nr. 23, județul Harghita	353	118	353	41.654
Nr. total mese calde estimate:					41.654

Prin H.G. 1171/2025 s-a aprobat un număr de beneficiari **353**, pentru finanțarea Programului național „Masa sănătoasă” pentru elevii din cadrul Liceului Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău.

Pentru estimarea necesarului de mese calde, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unei mese calde precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

1. Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este de **353** de elevi.
2. Valoarea maximă/beneficiar este de **este de 14,86 lei fără TVA, respectiv 16,50 lei/beneficiar**, inclusiv TVA, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz;
3. Estimarea zilelor efective, însemnând totodată și datele de livrare a pachetelor conținând masa caldă este după cum urmează:

a) Anul școlar 2025-2026: 49 zile (01.04.2026-19.06.2026);

b) Anul școlar 2026-2027: 69 zile (07.09.2026 – 31.12.2026);

Total zile livrabile: **118**.

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, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de Liceul Tehnologic „Puskás Tivadar” din localitatea Ditrău.

Distribuirea meselor calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoanele desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

Autoritatea contractantă are obligația de a solicita contractantului constituirea garanției de bună execuție în cuantum de 5% din prețul contractului, fără TVA.

Garanția de bună execuție a contractului se constituie de către contractant în scopul asigurării autorității contractante de îndeplinirea cantitativă, calitativă și în perioada convenită a contractului de achiziție publică/contractului subsecvent.

Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de achiziție publică.

În cazul în care pe parcursul executării contractului de achiziție publică se suplimentează valoarea acestuia, contractantul are obligația de a completa garanția de bună execuție în corelație cu noua valoare a contractului de achiziție publică.

Garanția de garanția de bună execuție este irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:

- virament bancar;
- depunere la caseria Primăriei Comunei Ditrău în numerar;
- rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale. În acest caz contractantul are obligația de a deschide contul la dispoziția autorității contractante, la unitatea Trezoreriei Statului din cadrul organului fiscal competent în administrarea acestuia. Suma inițială care se depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețul contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, fără TVA.

Garanția de bună execuție devine anexă la contractul de achiziție publică.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregii garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.

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

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului Ministrului Sănătății Publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități 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, conform prevederilor pct. 5 din anexa nr. 3 la H.G. nr. 1171 din 2025, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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 cantină, respectiv 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.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie 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.

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

- a) materie primă/produse alimentare;**
- b) prepararea hranei;**
- c) transport.**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de 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 prepară aceste mâncăruri, trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide-cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile, precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouăle fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită 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.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

VII. Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- **Masă caldă împachetată** propus are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa nr. 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:
 1. Ciorbă de legume;
 2. Supă de pui cu legume;
 3. Ciorbă de văcuță cu legume;
 4. Legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
 5. Mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
 6. Pilaf cu legume și ficăței de pui;
 7. Piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
 8. Piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
 9. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
 10. Ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
 11. Orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
 12. Sufleu de broccoli cu brânză;
 13. Cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
 14. Tocană de legume cu orez brun;
 15. Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
 16. Omletă cu legume-ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
 17. Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
 18. Dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
 19. Ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copii mai mare de 7 ani;
 20. Macaroane cu brânză;
 21. Cartofi franțușeti, la cuptor, cu brânză și ou;
 22. Quinoa cu legume.

Compoziția meselor calde (preșcolar, primar, gimnazial și liceal- total 353 de copii) – Masă de prânz și va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:

Felul 1: ciorbă/supă, friptură, grătar, mâncare scăzută cu sau fără carne, etc.și garniture+ salate;

Felul 2: desert: fructe, produse de patiserie.

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

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/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, 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, în limita valorii zilnice aprobate.

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

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

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

Același tip de masă caldă nu se va furniza timp de două zile consecutiv. La masă caldă, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă, alternativ). Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 97/2018 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (3) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 97 /2018, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru o masă caldă/elev.

Specificații financiare

Propunerea financiară are caracter ferm și obligatoriu pe toată perioada de valabilitate a acesteia.

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

- valoare materii prime;
- servicii de preparare a hranei;
- servicii de transport;
- după caz alte cheltuieli, care compun prețul unitar (ex.cost ambalaj-împachetare, etc.) – aceste elemente de cost vor fi indicat în anexa la formularul de ofertă.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică ce urmează a fi atribuit, la momentul de față 14,86 lei fără TVA/porție masă caldă.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului Național Masă Sănătoasă va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță pentru o perioadă de minim 5 zile constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare de consum, produsele alimentare trebuie însoțite de tacâmuri sigilate.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Produsele livrate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autorității contractante anexate în copie la factura emisă pentru serviciile prestate.

Produsele livrate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Prestatorul trebuie să livreze zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită) în cantitate de o porție, pentru a fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de responsabilul de proiect desemnat sau de personalul de specialitate. Avizul prestatorului va fi pe documentul de distribuție.

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală- se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

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.

Întrucât beneficiarul programului PNMS-unitatea de învățământ Liceul Tehnologic „PUSKÁS TIVADAR” nu deține spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, este necesar ca masa caldă să fie servită într-un interval care nu va depăși cele 60 de minute de la livrarea acestora.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea de învățământ liceal tehnologic „PUSKÁS TIVADAR”, respectiv elev, numai cu mijloace auto speciale,

autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contractul de prestare a serviciilor privind igienizarea.

Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

ADRESA DE LIVRARE: comuna Ditrău, satul Ditrău, strada Libertății, nr. 23, județul Harghita

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT.

Lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

VIII. Condiții generale

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

IX. Criteriul de atribuire a contractului de achiziție publică

Ținând cont de faptul că categoria de servicii care urmează a fi atribuit se încadrează în categoria contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare se aplică Normele procedurale interne pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, conform căruia **criteriul de atribuire este cel mai bun raport calitate preț**, conform art. 111 alin. (6) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

Punctajul se va acorda astfel:

1. Componenta financiară: 40%, adică 40 de puncte;
2. Componenta tehnică: 60%, adică 60 de puncte.

Total 100 de puncte.

Cele două componente sunt defalcate după cum urmează:

1. **Componenta financiară – 40%, adică 40 de puncte** din totalul de punctaj.

Algoritm de calcul:

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv, adică 40 puncte;

b) pentru alt preț decât cel prevăzut la lit.a), se acordă astfel:

$$\text{Punctajul prețului ofertei } n = (\text{preț minim} / \text{pret}(n)) \times 40 \text{ puncte}$$

unde:

Preț n - prețul ofertei operatorului economic;

Preț minim - cel mai mic preț dintre toate ofertele.

2. **Componenta tehnică - 60%, adică 60 de puncte** din totalul de punctaj:

a) pentru ponderea procentuală cea mai mare din totalul ofertei unitare alocată cheltuielilor aferente – „valoare materii prime/produse alimentare,, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv, 40 %, adică **40 de puncte**;

Pentru restul ofertelor punctajul se acordă potrivit formulei :

$$P_{\text{materii prime}}(n) = (\%_n / \%_{\text{max}}) \times 40, \text{ unde:}$$

$P_{\text{materii prime}}(n)$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$\%_n$ = procentul alocat - materii prime din oferta admisibilă aflată sub evaluare.

$\%_{\text{max}}$ = cel mai mare procent alocat - materii prime dintre ofertele admisibile.

b) distanța de la locul de producție până la locul de consum cel mai îndepărtat – 20%, adică **20 de puncte**.

i. se atribuie un număr maxim de puncte pentru distanța cea mai scurtă, respectiv 20 de puncte;

ii. pentru restul distanțelor punctajul se acordă astfel:

$$P_{\text{dist}} = (\text{dist min} / \text{dist ofertata}) \times 20 \text{ puncte}$$

unde:

dist min - distanța cea mai scurtă ofertată;

dist ofertata – distanța ofertei aflată sub evaluare.

iii. pentru distanța de peste 50 km NU se acordă puncte.

Ofertanții vor depune următoarele documente:

- Formular ofertă – (formular nr. 1);
- Tabel cu defalcarea costurilor per porție – (formular nr. 2);
- Declarație privind însușirea cerințelor solicitate prin caietul de sarcini (formular nr. 3);

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016 (formular nr. 4);
- Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social, și cu privire la relațiile de muncă (formular nr. 5);
- Declarație privind evitarea conflictului de interese (formular nr. 6);
- Formular privind acordul cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal (formular nr. 7);
- Formular privind înaintare ofertă (formular nr. 8)
- Propunere clauze contractuale-Contract prestări servicii (formular nr. 9);
- Certificat de constatare emis de ONRC din care să rezulte dreptul de a exercita activitatea necesară îndeplinirii contractului;
- Act constitutiv sau Statut în copie, din care să reiasă că are ca obiect de activitate, o încadrare corespunzătoare obiectului contractului pentru care depune oferta;
- Autorizație de funcționare;
- Dovada deținerii a unui mijloc auto special, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare;
- Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitare veterinare deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu;
- Certificat de atestare fiscală eliberată de ANAF;
- Certificat de atestare fiscală eliberată de organul fiscal competent al autorității administrației publice locale;
- Dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 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.