



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Nr. 1962/04.03.2026

Aprob,
Primar,
DULGHERU VIOREL



CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE CATERING IN VEDEREA ACORDARII UNUI SUPORT ALIMENTAR – TIP SANDVICI, INCLUSIV FRUCT - PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL SCOLII GIMNAZIALE NR. 1 CUZA VODA, JUD. CONSTANTA”

I. Preambul

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

- ✓ *Hotărâri nr. 1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*
- ✓ *Ordinului nr. 541/28.02.2025 privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar*

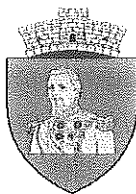
Având în vedere faptul că **Scoala Gimnaziala nr. 1 Cuza Voda, judetul Constanta** nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din sedii în care își desfășoară activitatea, s-a optat pentru un suport alimentar - tip sandvici.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – tip sandvici, inclusiv fruct – în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitatea de invatamant din comuna Cuza Voda.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada desfășurării activității didactice pana la 31.12.2026, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar - tip sandvici, inclusiv fruct - pentru preșcolarii și elevii care



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

frecventează cursurile fizic **Scolii Gimnaziale nr. 1 Cuza Voda, judetul Constanta** în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de suporturi alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering in vederea furnizarii unui suport alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ pana la data de 31.12.2026 - 687;
- Numărul de zile de școală estimate pana la 31.12.2026, repartizate in cadrul contractului - 161.
- **Locatii: Scoala Gimnaziala nr. 1 Cuza Voda**

Valoarea maximă / beneficiar este de **16,5 lei inclusiv T.V.A/suport alimentar - tip sandwichi - si fruct/zi**, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora pana la livrare, după caz.

Valoarea este valabila pana la pragul maxim de **1.825.015,5 lei, inclusiv T.V.A.**

- ✓ **161 zile x 16,5 lei inclusiv TVA/suport alimentar x 687 elevi = 1.825.015,5 lei inclusiv T.V.A.**

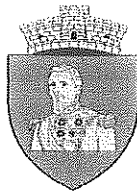
Valoarea este aferenta în perioada desfășurării activităților didactice pana la data de 31.12.2026. Achizitiilor nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare.

Decontarea si plata se va face numai in functie de serviciile prestate in baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Plata se va face lunar, in termen de 30 de zile de la receptia cantitativa si calitativa a serviciilor prin confirmarea zilnica a avizelor de insotire de catre persoana desemnata de directorul unitatii de invatamant.

Valoarea contractului este una estimativa (calculata astfel: 161 zile x 16,5 lei inclusiv TVA/suport alimentar x 687 elevi), contractul fiind valabil pana la suma maxima ce va fi alocata prin HG de aprobare a valorii distribuite unitatilor de invatamant incluse in PNMS. Valoarea contractului se va actualiza in functie de valoarea alocata de Guvern.

In cazul in care vor fi modificari legislative privind derularea PNMS cu impact asupra modalitatii de prestare a serviciilor, prestatorul isi va asuma aceste modificari fara costuri suplimentare.



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Prestatorul va asigura prestarea serviciilor exclusiv din bugetul propriu, fără a avea dreptul de a emite facturi sau de a solicita plăți, sub orice formă, până la momentul încasării efective de către Autoritatea Contractantă a sumelor aferente de la bugetul de stat. In cazul in care finantatorul nu va aloca aceste sume catre achizitor, contractul va inceta de drept.

IV. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu 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 suport alimentar necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de suport alimentar corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, în 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării PNMS în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Consiliul de administrație unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

La nivelul judetului Constanta, coordonarea PNMS este asigurată de către Inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea PNMS, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea PNMS este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

V. 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. 541/28.02.2025 pentru aprobarea 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 din **anexa nr. 3 la 1171/2025**, 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/înregistrate 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.

VI. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către **Scoala Gimnaziala nr. 1 Cuza Voda**, judetul Constanta zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în **anexa nr. 2 la Hotărârea nr. 1171/2025**, redate mai jos:

„....

23.sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;

24.sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.”



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Meniul poate suporta modificari la solicitarea achizitorului.

➤ **Suport alimentar tip sandvici:**

- produse de panificație din faina integrala – paine feliata 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;
- legume – roșii, castraveti, salata sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La sandvici se va adăuga un fruct la alegere: portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent, min.100 g, inclus in pretul suportului alimentar.

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru urmatoarea saptamana de livrare, atat pentru copii ce au un regim normal cat si pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală, variante ce trebuie sa fie aprobate de catre unitatea de invatamant. Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar.

La suportul alimentar se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Pentru o evaluare corespunzatoare a propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta min. 5 variantele de suport alimentar (pentru copiii ce au un regim normal), ce se vor detalia in ofera tehnica depusa, precizand gramajul pentru fiecare produs oferat.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală, se vor detalia in propunerea tehnica 5 variante de suport alimentar pentru fiecare categorie (diabet, intoleranta guten, intoleranta lactoza).

La intocmirea meniurilor se va tine cont de urmatoarii factori:

- ✓ Nici un produs alimentar nu trebuie sa fie periculos pentru sanatate si/sau impropriu consumului uman si nu poate fi introdus in consum;
- ✓ Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.);
- ✓ Anotimpul in care se distribuie meniurile;
- ✓ Varietate;
- ✓ Enumerarea unguentelor si a gramajelor utilizate la prepararea pachetului alimentar;
- ✓ Prevederile Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 1563/2023 cu modificarile si completarile ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor, si a principiilor care stau la baza alimentatiei sanatoae pentru copii si adolescenti;



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

- ✓ Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust;
- ✓ Se vor evita mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant, ori a caror alaturare/combinare produce efecte digestive nefavorabile;
- ✓ Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente;
- ✓ Se recomanda imbogatirea ratiei de vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugarea de legume;
- ✓ Se va tine cont de normele minime obligatorii din Anexa 2 la H.G. 23/2025;
- ✓ Suportul alimentar trebuie pregatit in dimineata zilei in care se serveste si se pastreaza in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei, standardelor, STAS-urilor in vigoare.

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. 3 alin. (4) din Hotărârea nr. 1171/2025, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ 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.



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 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. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar trebuie să fie preparat în ziua livrării.

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 în vigoare.

Prestatorul își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor pachete comandate și nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/ prescolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția în sistem catering al suportului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, **în 2 etape**, la locațiile detaliate în Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ **în ziua livrării**. Livrarea se va efectua în intervalul orar **9:00 - 9:30 la Școala Gimnazială nr. 1 Cuza Voda** și în intervalul orar **9:00 - 9:30 la Grădinița cu Program Normal**. Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate, conform **Anexa la caietul de sarcini cu programul unităților de învățământ care urmează să beneficieze de acest program**.



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare cu prezentarea traseelor**, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate în anexa, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de suport alimentar, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările, cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete la ora solicitată.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii nr. 1171/2025 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

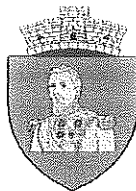
În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască sandwichul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

7. 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. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricaror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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 prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrisul necodificat al zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, 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	
Proteine g	



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Sare g	
--------	--

Mențiunile nutriționale 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;

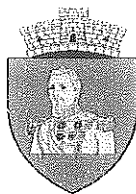
j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

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“;

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VIII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite 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 folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar. Totodată, pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală menționate în adresa primită de la institutia de învățământ, se vor detalia în propunerea tehnică 5 variante de suport alimentar pentru fiecare categorie (diabet, intoleranța gluten, intoleranța lactoză).

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

➤ CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede:

(1) Fara a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica:

...

c) cel mai bun raport calitate-pret;

...

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret se regăsesc în Anunțul de participare.

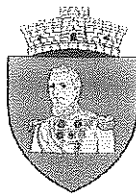
X. Cerințe privind achizițiile verzi

Specificațiile tehnice privind protecția mediului, respectiv cerințele minime privind protecția mediului referitoare la serviciile de catering sunt cele prevăzute la pct. 3.B din cap. IV - Cerințe minime privind protecția mediului pentru grupele de produse și servicii prioritare selectate, fără a fi limitate la acestea din Ordinul 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018.

Cerința 1 - procent de alimente ecologice.

Autoritatea contractantă stabilește ca minim 20% din grupa legume și fructe (atât din legume cât și din fructe) ce face parte din suportul alimentar să fie obținute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de îndeplinire: operatorii economici vor specifica în cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa legume-fructe, utilizate în prestarea serviciului de catering.



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

Alternativ, operatorii economici trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate în cadrul serviciului de catering poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

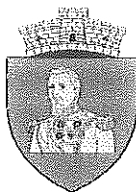
Cerința 2 - materiale de ambalare Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

XI. Criteriu de atribuire - cel mai bun raport calitate-preț

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare. Ofertantul va Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detaliera urmatorilor factori de evaluare:

- **Proportie materie prima pentru suport alimentar - tip sandvici, inclusiv fruct - in regim catering:** ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul si ponderea acestuia in cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achizitie/distributie, furnizori etc).
Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:
 - a) materie prima;
 - b) prepararea hranei;
 - c) distributie;
 - d) transport si colectare deseuri rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar;
 - e) profit.
- **Emisiile de poluanti aferente mijloacelor de transport folosite la transportul suportului alimentar :** operatorii economici vor prezenta, în cadrul propunerii tehnice, copie de pe cartea de identitate a masinii cu indicarea locului în care se regăsesc informațiile.
- **Emisiile de poluanti aferente masinilor folosite in cadrul societatii pentru activitatile administrative:** operatorii economici vor prezenta, în cadrul propunerii tehnice, copie de pe cartea de identitate/talon ale masinii cu indicarea locului în care se regăsesc informațiile.



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

- Distanța de livrare la unitățile din localitatea Cuza Voda (distanța cuprinsă între locul de preparare al suportului alimentar și locul livrării): ofertantul va prezenta, în cadrul propunerii tehnice, distanța exprimată în km;

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

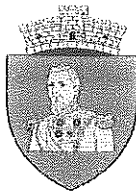
XII. Cerințe privind personalul

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Operatorul economic va prezenta o **listă cu persoanele implicate în derularea contractului**, din care unul **sa fie calificat bucatar sau lucrator in alimentatie**. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/ colaborare sau alte forme contractuale).

Bucatarul are următoarele atribuții:

- pregătește mâncărurile din rețetarul unității în conformitate cu standardele în vigoare;
- participă cu supervizare la determinarea necesarului de materii prime de comandat și la realizarea comenzilor de aprovizionare;
- preia comenzile de la beneficiari;
- asigură implementarea și menținerea standardelor de păstrare și depozitare a produselor, semipreparatelor și preparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare în vigoare.
- răspunde pentru respectarea standardelor de calitate a preparatelor realizate și respectarea termenelor de execuție a acestora;
- păstrează în bune condiții ustensilele și aparaturii;



ROMANIA
JUDETUL CONSTANTA
PRIMARIA COMUNEI CUZA VODA

XIII. Anexe

- HG nr. 1171/2025
- Ordin nr. 541/28.02.2025 privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar
- Adresa emisa de Scoala Gimnaziala nr. 1 Cuza Voda

**Compartiment achizitii publice,
Iosif Violeta Iuliana**