JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

Nr. 2891

Data 31/ 08 / 2026

APROBAT
PRIMAR
Ioan Cristian VELA

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ATRIBUIREA CONTRCTULUI DE ACHIZITIE PUBLICA AVAND CA OBIECT

SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASÀ SÃNÃTOASÂ (PNMS)

Prezentul Caiet de Sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza Propunerea Tehnica privind procedura de atribuire pentru contractul de servicii avand ca obiect: SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASÀ SÃNÃTOASÂ (PNMS).

Cerintele prezentulu Caiet de Sarcini sunt considerate minimale.

Orice oferta care contine elemente inferioare prezentului caiet de sarcini, nu va fi luata in considerare.

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

SECTIUNEA I

AUTORITATEA CONTRACTANTA

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALA COMUNA ARMENIS
Cod de identificare fiscala: 3227980;
Adresa: Strada: Principala, nr. 368, Judet: Caras-Severin; Localitate: Armenis; Cod Postal: 327005; Tara: Romania;
Adresa de e-mail: armeniscs@yahoo.com
Nr de telefon: +40 255 529 604;
Fax: +40 255 529 888
Adresa web: www.primariaarmenis.ro

SECTIUNEA II

INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentaţia de atribuire si constituie ansamblul cerinţelor pe baza carora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.
Procedura de atribuire aplicata este ***Procedura proprie*** ,cu aplicarea criteriului de atribuire Preţul cel mai scăzut" ,in condiţiile Legii 98/2016 privind achiziţiile publice si ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publica /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice.
Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice cu modificările şi completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare La atribuirea contractului de achiziţie publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice, cu modificările şi completările ulterioare

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

Obiectul contractului il reprezinta prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea şi livrarea zilnica a hranei pentru elevii:

- ***Scoala Gimnaziala Armenis***
- ***Gradinita cu Program Normal Armenis***
- ***Scoala Primara Fenes***
- ***Gradinita cu Program Normal Fenes***
- ***Gradinita cu Program Normal Sat Batran***

SECTIUNEA III

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie achiziţionare de servicii de catering ce constau in pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru preşcolari in urmatoarele locatii:

- ***Scoala Gimnaziala Armenis***
- ***Gradinita cu Program Normal Armenis***
- ***Scoala Primara Fenes***
- ***Gradinita cu Program Normal Fenes***
- ***Gradinita cu Program Normal Sat Batran***

SECTIUNEA IV

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea estimată a achiziţiei pentru prestarea serviciilor (axbxc): 388.782,18 RON fără TVA.
Valoarea estimată unitara (a): 14.86 lei fară TVA.
Numar total portii (b): 26.163

SECTIUNEA V

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de la data emiterii ordinului de incepere a serviciilor pâna la data de ***18.06. 2026.***

SECTIUNEA VI

DESCRIEREA SERVICIILOR

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislatia în vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale privind siguranţa alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat şcolarilor şi preşcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantităţi satisfăcătoare şi echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) şi proteinele (carne, brânză, lapte, ouă şi proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii, conform nevoilor organismului.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o data pe zi după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Programul de livrare	Cantiatate contract
SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASÀ SÃNÃTOASÂ (PNMS)	55524000-9	Zilnic de luni pană vineri, între orele 10.00-12.00	26.163 mese

Locatii:

- ***Scoala Gimnaziala Armenis***

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

- ***Gradinita cu Program Normal Armenis***
- ***Scoala Primara Fenes***
- ***Gradinita cu Program Normal Fenes***
- ***Gradinita cu Program Normal Sat Batran***

MASA PRINCIPALA

A. SAPTAMANA PARA

LUNI	**Pranz**	Sandwich cu piept de pui la gratar legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Iaurt
MARTI	**Pranz**	Pilaf de orez cu legume si ficatei de pui180gr/85gr Paine 1 fruct
MIERCURI	**Pranz**	Omleta cu legume (ou,ardei,ciuperci,branza) 180gr/85 gr Paine 1 fruct
JOI	**Pranz**	Piure de cartofi cu pulpa de pui la cuptor 180gr/85 gr Paine 1 iaurt
VINERI	**Pranz**	Sandwici cu unt,sunca,cascaval ,legume (rosii,castraveti,salata)-160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct

B. SAPTAMANA IMPARA

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

LUNI	**Pranz**	Pilaf de orez cu legume si pulpa de pui la gratar Paine 1 fruct
MARTI	**Pranz**	Macaroane cu branza 180gr/85gr 1 laurt
MIERCURI	**Pranz**	Sandwici cu unt,sunca,cascaval,legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct
JOI	**Pranz**	Mazare cu pulpa de pui la cuptor Paine 50 gr 1 fruct
VINERI	**Pranz**	Sandwici cu piept de pui la gratar si legume (gogosar,varza,morcov) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 laurt

A. SAPTAMANA PARA

LUNI	**Pranz**	Cartofi la cuptor cu cascaval si piept de pui la gratar Paine 1 iaurt
MARTI	**Pranz**	Sandwici cu unt,sunca,cascaval ,legume (rosii,castraveti,salata)-160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 gr Legume -40 gr 1 Fruct
MIERCURI	**Pranz**	Macaroane cu branza 180gr/85gr 1 laurt
JOI	**Pranz**	Piure de cartofi cu pulpa de pui la cuptor 180gr/85 gr Paine
VINERI	**Pranz**	Sandwich cu piept de pui la gratar legume (rosii,castravete,salata) -160 gr Paine feliata sau baton /chifla din faina integrala -80 gr Produse din carne si/sau branzeturi – 40 g

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

		Legume -40 gr 1 Fruct

Menţionăm ca toate gramajele sunt pentru produse finite.

MOD DE PREPARARE

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

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

Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume — frunze în supe şi ciorbe.

Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare

CARACTERISTICI GENERALE

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în sectiunea "MOD DE PREPARARE";

b) pachet alimentar: produse de panificaţie din făină integrală — pâine feliată sau batoane/chifle — 80 g — maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume — roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse şi servicii de transport;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei şi servicii de transport

EVIDENŢA CANTITĂŢILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ŞI CONSUMATE

Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a PNMS va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor.

Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

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 şi completările ulterioare.

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

SIGURANŢĂ ŞI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ
Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi de:
a) ziua producerii pentru masa caldă;
b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate.

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar — unitatea de învăţământ.

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

CONDIŢII PENTRU TRANSPORT ŞI DISTRIBUŢIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor cătr unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

METODE DE TESTARE ŞI CONTROL
Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

PERSONAL
Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare

AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE
Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:
„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţel care provoacă alergii sau intoleranţe

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranţa alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat.
Pentru întocmirea unui meniu complet şi corect, pentru copii, se vor respecta urmatoarele recomandari:
- evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă de mâncare servite. Spre exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de găluşte şi friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume, făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor;
- nu se vor folosi creme cu ouă, frişcă sau maioneză;
- fructele se vor consuma ca gustare şi nu ca desert;

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conţina multă făina sau alte adausuri de îngroşare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate;
- pâinea se va prezenta sub formă de chifle, sau felii şi va fi ambalată în folie de protecţie;
- fructele trebuie să fie spălate în prealabil şi prezentate într-o lădiţă sau o caserolă mai mare;
- proteinele trebuie să reprezinte cca 15% şi să fie reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I ce provin din carne, brânză, lapte, ouă, dar şi din proteinele vegetale;
- lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală;
- glucidele sunt elementul esenţial energetic din raţie, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucidele provenind din zahăr rafinat, ci din fructe şi legume;

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât şi de cca. 2500 ml. apă pe zi, majoritatea venind odată cu alimentele;
Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii, conform nevoilor organismului;
Medicul scolii, împreună cu conducerea unităţii şi cu administratorul firmei de catering, stabilesc meniul săptămânal, ţinând cont de factorii de mai sus. Meniurile se pot modifica în funcţie de recomandarea medicului şcolar şi reglementările legislative in vigoare. OMS 1563/ 2008, OMS 976/1998 modificat etc.;
Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit fără acordul beneficiarului şi trebuie să tină cont de faptul că preşcolarii trebuie să beneficieze de hrană mai săracă în grăsimi (uleiuri vegetale), produse afumate şi condimente (sare. piper. etc). Hrana preparată nu va conţine substante conservante şi coloranţi artificiali şi în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.
Pentru beneficiarii care sunt plecati în excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comandă transmisă cu cel puţin trei zile înainte.
Daca pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale copiilor, se vor solicita meniuri de regim, adecvate bolilor respective fara modificare pretului ofertat.
Se face precizarea că se solicita în mod special ca toate alimentele care presupun porţionare, inclusiv pâinea, să fie porţionate la gramajul prevăzut de legislaţia sanitară.
In ultima saptamana a lunii in curs, prestatorul va prezenta autorităţii contractante, în forma scrisă, până cel târziu în ziua de miercuri o *propunere de meniu* pentru săptămânile lunii urmatoare (cate 1(un) meniu pentru fiecare saptamana).

După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului aşa cum a fost primit sau observaţii/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de vineri

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

pentru săptămânile din luna urmatoare. Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorităţii contractante.

Comanda pentru numarul de porţii ce vor trebui preparate şi servite se va transmite prestatorului ***zilnic, până cel târziu la orele 09:00***, pentru masa ce se va servi în aceeasi zi, pe baza foii zilnice de prezenţă a preşcolarilor.
În funcţie de modificările intervenite în frecvenţa copiilor şi elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porţii comandate, fără modificarea preţului unitar şi fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de prestatorul serviciilor de catering în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de Ordinul 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unităţile pentru ocrotirea, educarea şi instruirea copiilor si tinerilor, Legea 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învătamânt preunivetsitar şi Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi (proporţional cu timpul petrecut de copil în colectivitate), conform Anexei nr.2.pct.3.2.si Anexei nr,4 artAdin ultimul act emis de Ministerul Sănătâţii.

Livrarea preparatelor se va face ***zilnic, până cel târziu la orele 12:00*** respectându-se numărul de calorii conform legislaţiei în vigoare. Dacă pe parcursul derularii contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Livrarea porţiilor de regim se va efectua individual.

Programul de servire al mesei:
Programul de servire al mesei este ***zilnic de luni până vineri in intervalul orar 10:00 – 12:00.***
Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se pastreze calda în recipiente profesionale. Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.
Acest program va putea fi modificat şi adaptat în mod corespunzător în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului.
Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Vesela de servit va fi asigurată de către autoritatea contractanta(beneficiar).

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale până la servire.

SECTIUNEA VII

CERINTE MINIME OBLIGATORII CE TREBUIE INDEPLINITE DE CATRE OFERTANTI

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

A. CERINTE GENERALE

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitatile unităţii de învăţământ beneficiare, ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini şi graficul de prestare al acestui serviciu.
- Ofertantul trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitara veterinară şi pentru siguranţa alimentelor pentru activităţile din unităţile de vânzare cu amănuntul, eliberat de Direcţia Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor de Origine Animală.
- La data semnării contractului prestatorul câştigător va prezenta obligatoriu reţetarele, care urmează a fi folosite în desfăşurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentaţii de atribuire. Reţetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă şi ofertantul declarat câştigător.
- La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în reţetarele prezentate.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriţia copiilor şi adolescenţilor în funcţie de necesarul caloric, grupe de alimente şi grupe de vârstă, pentru asigurarea creşterii şi a unei stări de sănătate şi imunitate corespunzătoare.
- Meniurile vor conţine felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor şi menţionarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri exceptionale şi cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorităţii contractante la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea şi transportul hranei.
- Prestatorul trebuie să întocmească la sfârşitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoţite de calculul caloriilor, conţinutul de lipide, proteine, glucide şi gramajul zilnic al categoriilor principale de alimente (carne, lactate, cereale, legume, leguminoase uscate, cartofi, peşte, zahăr), care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare. La cererea beneficiarului, se vor prezenta listele de alimente pe baza cărora se servesc meniurile zilnice. Pe baza acestora se vor efectua cele 3 anchete alimentare anuale (februarie, mai, octombrie).
- La realizarea "Planului meniu" prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecţiunile, bolile, şi indicaţiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

- planurile de meiu vor fi întocmite astfel ca pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de catre cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente şi să dea senzaţie de saţietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât şi prin tehnologia culinară folosită.
- eventualele observaţii despre preparate preferate sau mai puţin preferate vor fi aduse la cunoştinţa prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce aceasta le va primi de la preşcolari respectiv de la părinţii acestora.

• Recepţia hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unităţii de învăţământ.

• Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei însoţit de declaraţia de conformitate şi calculul caloriilor şi gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate şi/sau directorului unităţii de învăţământ. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde condiţiilor prevăzute în legislaţia sanitară, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligaţia, fără a modifica preţul, de a înlocui produsele refuzate şi de a face modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă calitativ.

• In cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate şi/sau directorul unităţii de învăţământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăti suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării. In situatiile in care acest termen va fi deposit, Prestatorul are obligatia de a plati penalitati in cuantum de 10% din pretul total al meniurilor livrate in ziua respective, precum si daune calculate la nivelul prejudiciului cauzat.

• Cantităţile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite in termen de maxim 1(una) ora de la dat primirii notificarii.

• Prestatorul are obligaţia prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislaţiei în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate şi etichetate corespunzător, în spaţiu frigorific special destinat şi adecvat acestui scop, dotat cu termometru şi grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

• Se interzice darea în consum a alimentelor în situaţia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

- În cazul apariţiei unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la şcolarii care au servit masa, acestia vor putea preprezenta în caz de litigiu, o asa numita "contraprobă"
- În situaţia nerespectării de către personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea şi combaterea bolilor transmisibile, cât şi a normelor sanitar–veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sancţiuni administrative, contravenţionale sau penale.
- Prestatorul are obligaţia să permită membrilor desemnaţi ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuţiuni respectarea prevederilor contractuale de către parţile contractante, cât şi a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare şi de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoştinţa prestatorului în scris să efectueze periodic şi inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.
- Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale)
- Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, conform recomandărilor Institutului Naţional de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unităţi care trebuie să funcţioneze conform reglementărilor legale în vigoare şi 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 condiţiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porţii individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul,

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

sigilate şi etichetate corespunzător, însoţite de tacâmuri de unică folosinţă care permit consumul în condiţii optime de igienă

B. CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea preţului din propunerea financiară, până la sediul autorităţii contractante.
- Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătăţii sau alte ministere. În acest sens, ofertantul trebuie să prezinte autorizaţia sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport, produse alimentare de origine animală şi nonanimială, eliberată de DSP, DSV sau de regii proprii ale altor ministere. Aceste dotări vor fi menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create condiţii pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie. Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecţiei, conform normelor epidemiologie în vigoare.
- Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare si separat pentru fiecare grupa de copii.
- Recipientele şi/sau containerele desemnate trebuie folosite doar la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligaţia de a menţine curate şi în bună stare de întreţinere şi funcţionare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării şi să permită igienizarea. În acest sens prestatorul va prezenta contractul de prestări de servicii/declaraţie pe propria răspundere privind igienizarea mijloacelor de transport.
- Pentru buna aprovizionare şi îndeplinirea solicitărilor beneficiarului, trebuie stabilit şi respectat timpul necesar pentru parcursul maşinilor transportatoare de la punctul de lucru până la sediul unităţii.

C. CERINTE PRIVIND IGIENA

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

- Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorităţii contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, însoţite de avizul de expediţie.
- Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum şi cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecţie a Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

D. CERINTE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.
- Se recomandă ca hrana peşcolarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menţinută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă şi la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Prestatorul are obligaţia de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore şi de a prezenta oricând achizitorului toate autorizaţiile de funcţionare şi transport.

E. CERINTE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

- Deşeurile alimentare trebuie colectate în containere incluse şi etichetate, puse la dispoziţie de prestatorul de servicii de catering, aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi uşor de curăţat şi dezinfectat.
- Transportul deşeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa .
- Prestatorul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare.

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

SECTIUNEA VIII

CRITERIU DE ATRIBUIRE

Pretul cel mai scazut

Valoarea ofertei conţine toate cheltuielile legate de achiziţionare produse, transport, ambalare, livrare, distribuţie etc.
Se vor prezenta:
1. Declaraţie pe propria răspundere privind neîncadrarea în art. 164, 165 şi 167 din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice;
2. Declaraţia pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 şi 60 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice;
3. Actul constitutiv;
4. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administraţiei teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul local - formulare tip emise de organismele competente, din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
5. Certificat de atestare fiscală eliberat de ANAF
6.Cazier judiciar administrator firma
7.Cazier judiciar societate
8. Autorizaţia de funcţionare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;
9. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerţului, în termen de valabilitate;
10. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităţilor din care se livrează pachet alimentar;
11. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unităţile şcolare.
12. Plan alimentar avizat din punct de vedere medical şi nutriţional de către un medic specialist.

Toate meniurile din acest program sunt concepute pornind de la recomandările şi variantele orientative stabilite de Institutul Naţional de Sănătate Publică (INSP) şi în conformitate strictă cu *Legea nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar.*

JUDEŢUL CARAŞ- SEVERIN
COMUNA ARMENIŞ
Str.Principală nr.368
Tel.0040255529604;fax0040255529888
E-mail :armenişcs@yahoo.com

SECTIUNEA IX

INFORMATII SUPLIMENTARE

- Serviciile se vor adresa unui număr de aproximativ ***153 elevi***, după cum urmează:

Unitate şcolară	Beneficiari (elevi)	Numar zile	Cantitate contract	Durata contractului
Scoala Gimnaziala Armenis	100	171	17.100 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –***07.09.2026***
Gradinita cu Program Normal Armenis	25	171	4275 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –***07.09.2026***
Scoala Primara Fenes	10	171	1710 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –***07.09.2026***
Gradinita cu Program Normal Fenes	9	171	1539 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –***07.09.2026***
Gradinita cu Program Normal Sat Batran	9	171	1539 mese	Data emiterii ordinului de începere a Serviciilor –***07.09.2026***

AVIZAT RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE
Maria BELCOTA

AVIZAT CONTABILITATE
Monica Maria MICULESCU