



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

Nr. 4123 / 11.09.2024

APROBAT,
Primar,
MAXIM EUGEN-SORIN

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr.1 Bănișor, comuna Bănișor, jud. Salaj, acordat în baza HG 24/11.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" și) H.G. nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ - teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"

1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca Școala Gimnazială Nr. 1 Bănișor, cu structurile ei componente Școala gimnazială Bănișor și Școala primară Peceiu nu dispun în prezent de cantina și spații amenajate în scopul servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii și elevii care învață la această școală suportul alimentar să fie masa caldă sub formă ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Totodată, luând în calcul faptul că Gradinița cu Program Normal Bănișor și Gradinița cu Program Normal Peceiu nu dispun de spațiu amenajabil servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii care învață la aceste grădinițe suportul alimentar să fie tot masa caldă sub formă ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară în conformitate cu:

- a) Legea privind achizițiile publice nr. 98/2016
- b) Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Solutionare a Contestatiilor nr 101/2016;
- c) www.anap.gov.ro
- d) HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- e) HG 24/11.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"
- f) OUG nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- g) H.G. nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de sta;



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

- h) H.G. nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ - teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă";
- i) Hotărârea consiliului local Bănișor nr. 60/22.11.2022 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- j) Standarde naționale și reglementări în domeniu.
- k) Ofertantilor le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii ȘCOLII GIMNAZIALE NR.1 BĂNIȘOR, com Bănișor, jud. Sălaj, în perioada desfășurării activității didactice al anului școlar 2024 – 2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile ȘCOLII GIMNAZIALE NR. 1 BĂNIȘOR, în perioada desfășurării activității didactice al anului școlar 2023-2024 respectiv:

- 70 zile estimate, pentru anul 2024, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor HG nr. 24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";

- 104 zile estimate, pentru anul 2025, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor HG nr. 24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza HG 24/11.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

Livrarea mesei calde se va face în perioadele și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR, Comuna Bănișor, o dată pe zi, după cum urmează:

3.1. Livrare MASA CALDĂ: - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR: PERIOADA DE LIVRARE – an școlar 2024 – 2025

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2024-2025 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnaziu	Profesional	Total	
1	1 septembrie 2024 – 30 septembrie 2024	16			54	0	54	864
2	1 octombrie 2024 – 31 octombrie 2024	19			54	0	54	1.026
3	01 noiembrie 2024 – 30 noiembrie 2024	20			54	0	54	1.080
4	01 decembrie 2024 – 31 decembrie 2024	15			54	0	54	810
5	01 ianuarie 2025 – 31 ianuarie 2025	17			54	0	54	918
6	01 februarie 2025 – 29	15			54	0	54	810



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

	februarie 2025							
7	01 martie 2025 – 31 martie 2025	21			54	0	54	1.134
8	01 aprilie 2025 – 30 aprilie 2025	16			54	0	54	864
9	01 mai 2025 – 31 mai 2025	21			54	0	54	1.134
10	01 iunie 2025 – 14 iunie 2025	9			54	0	54	486
11	17 iunie 2025 – 21 iunie 2025	5			41	0	41	205
Număr total porții estimate ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024 – 2025								7.441

3.2. Livrare MASA CALDĂ - ȘCOALA PRIMARĂ PECEIU: PERIOADA DE LIVRARE – an școlar 2024 – 2025

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2024-2025 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnaziu	Profesional	Total	
1	1 septembrie 2024 – 30 septembrie 2024	16		75		0	75	1.200
2	1 octombrie 2024 – 31 octombrie 2024	19		75		0	75	1.425
3	01 noiembrie 2024 – 30 noiembrie 2024	20		75		0	75	1.500
4	01 decembrie 2024 – 31 decembrie 2024	15		75		0	75	1.125
5	01 ianuarie 2025 – 31 ianuarie 2025	17		75		0	75	1.275
6	01 februarie 2025 – 29 februarie 2025	15		75		0	75	1.125
7	01 martie 2025 – 31 martie 2025	21		75		0	75	1.575
8	01 aprilie 2025 – 30 aprilie 2025	16		75		0	75	1.200
9	01 mai 2025 – 31 mai 2025	21		75		0	75	1.575
10	01 iunie 2025 – 14 iunie 2025	9		75		0	75	675
11	17 iunie 2025 – 21 iunie 2025	5		75		0	75	375
Număr total porții estimate ȘCOALA PRIMARĂ PECEIU PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024 – 2025								10.425

3.3. Livrare MASA CALDĂ - GRĂDINIȚA CU PN BĂNIȘOR: PERIOADA DE LIVRARE – an școlar 2024 – 2025

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2024-2025 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnaziu	Profesional	Total	
1	1 septembrie 2024 – 30 septembrie 2024	16	18			0	18	288
2	1 octombrie 2024 – 31 octombrie 2024	19	18			0	18	342
3	01 noiembrie 2024 – 30 noiembrie 2024	20	18			0	18	360
4	01 decembrie 2024 – 31 decembrie 2024	15	18			0	18	270



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

5	01 ianuarie 2025 – 31 ianuarie 2025	17	18			0	18	306
6	01 februarie 2025 – 29 februarie 2025	15	18			0	18	270
7	01 martie 2025 – 31 martie 2025	21	18			0	18	378
8	01 aprilie 2025 – 30 aprilie 2025	16	18			0	18	288
9	01 mai 2025 – 31 mai 2025	21	18			0	18	378
10	01 iunie 2025 – 14 iunie 2025	9	18			0	18	162
11	17 iunie 2025 – 21 iunie 2025	5	18			0	18	90
Număr total porții estimate GRĂDINIȚA CU PN BĂNIȘOR PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024 – 2025								2.502

3.4. Livrare MASA CALDĂ - GRĂDINIȚA CU PN PECEIU: PERIOADA DE LIVRARE – an școlar 2023 – 2024

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari an școlar 2024-2025 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnaziu	Profesional	Total	
1	1 septembrie 2024 – 30 septembrie 2024	16	38			0	38	608
2	1 octombrie 2024 – 31 octombrie 2024	19	38			0	38	722
3	01 noiembrie 2024 – 30 noiembrie 2024	20	38			0	38	760
4	01 decembrie 2024 – 31 decembrie 2024	15	38			0	38	570
5	01 ianuarie 2025 – 31 ianuarie 2025	17	38			0	38	646
6	01 februarie 2025 – 29 februarie 2025	15	38			0	38	570
7	01 martie 2025 – 31 martie 2025	21	38			0	38	798
8	01 aprilie 2025 – 30 aprilie 2025	16	38			0	38	608
9	01 mai 2025 – 31 mai 2025	21	38			0	38	798
10	01 iunie 2025 – 14 iunie 2025	9	38			0	38	342
11	17 iunie 2025 – 21 iunie 2025	5	38			0	38	190
Număr total porții estimate GRĂDINIȚA CU PN PECEIU PERIOADA DE LIVRARE –an școlar 2024 – 2025								6.612

Total estimat număr pachete suport alimentară - mese calde - an școlar 2024-2025	26.980
Număr estimat mese calde - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 BĂNIȘOR	7.441
Număr estimat mese calde sub formă ambalată - ȘCOALA PRIMARĂ PECEIU	10.425
Număr estimat mese calde - GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL BĂNIȘOR	2.502
Număr estimat mese calde - GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL PECEIU	6.612

LOCATIILE DE LIVRARE

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Nr.maxim pachet alimentară/ zi	Condiții de livrare
1.	Scoala gimnazială Bănișor	Localitatea Bănișor, nr.	54 porții masa caldă	între orele 11-



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

		36, comuna Bănișor	sub forma ambalata /zi	14 ⁴⁰ se vor livra portii masa calda sub forma ambalata/ pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Scoala primară Peceiu	Localitatea Peceiu, nr. 137, comuna Bănișor	75 portii masa calda sub forma ambalata /zi	
3.	Grădinița cu Program Normal Bănișor Preșcolar	Localitatea Bănișor, nr. 36, comuna Bănișor	18 portii masa calda sub forma ambalata /zi	
4.	Grădinița cu Program Normal Peceiu Preșcolar	Localitatea Peceiu nr.137, comuna Bănișor	38 portii masa calda sub forma ambalata /zi	

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

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizată pentru achiziția materiei prime.

Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

4. Specificații tehnice

Se vor respecta Specificațiile tehnice din Anexa 3 la H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", după cum urmează:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;
- pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. 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.

1.2. 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.

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

- contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- contractele de servicii: valoare materiei prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS 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.

2.2. 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.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

2.3. 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 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.

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 de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

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 unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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 implicate

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".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Informatii suplimentare

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

Pachetul alimentar și Masa caldă (numai la solicitarea expresă a achizitorului) propuse de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu, redată mai jos:

Variantele orientative de meniu se regăsesc în anexa nr. 2 la H.G. nr. 24/2024;

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu pentru masa caldă, masa de prânz, cu respectarea informațiilor din anexa nr. 2 și 3 la HG nr. 24/2024, ce va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță 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;



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

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 copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
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.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);
- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale, etc);

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

NOTA:

- Pachetul alimentar s-ar putea livra în situația în care elevii și preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și nu prin prezența fizică la școală, din cauze legale, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, și numai la solicitarea expresă a achizitorului;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de sandwich și fruct și poate să propună și alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

NORMELE MINIME OBLIGATORII

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 mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează să fie servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși să fie 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 permisiși să fie 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 să fie servite ca omletă la cuptor.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

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 ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinar 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.

10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:

- Distribuirea 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, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii 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.

- 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 prestatorului care distribuie porțiile de mâncare și/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

- În ce privește masa caldă pentru preșcolarii/școlarii/elevii de la Școala gimnazială nr. 1 Bănișor, prestatorul va furniza mâncarea caldă sub forma ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 7: DECLARAȚIE PRIVIND INSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Munca, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă și pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării (masa caldă și pachetele alimentare) către unitățile școlare.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice si calitative prevăzute in caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

In situația in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica conține si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractanta.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractanta îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta – Formular nr. 9, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 10 si Defalcarea costurilor si ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 11.

Propunerea financiara va cuprinde prețul în lei, cu doua zecimale cu toate taxele plătite si platibile, indicând prețul fara TVA si separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achiziție publica. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la preturile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, după caz, preturile la furnizori, situația stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre prețul unitar si prețul total, se va lua in considerare prețul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum si marja de profit.

7. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

Masa caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile OUG 77/2023, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Cel mai bun raport calitate – pret

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiară

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiară

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ n$ – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ \text{maxim}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma și respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate -pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului oferat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.

8. Alte informatii:

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din cauze legate de pandemii, epidemii sau orice alte cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

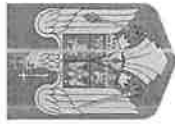
2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau alte cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea expresă a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabili in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

9. Clauza suspensivă

Procedura de atribuire este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de obținerea finanțării pentru acest program, fie prin semnarea unui contract de finanțare fie prin alocarea fondurilor necesare derulării Programului. Având în vedere dispozițiile Legii nr. 98/2016 și Hotărârii Guvernului nr 395/2016, Comuna Bănișor în calitate de Autoritate Contractantă precizează că va încheia contract cu ofertantul declarat câștigător numai în măsura în care fondurile necesare achiziției vor fi asigurate prin obținerea finanțării. În cazul în care, deși vor fi inițiate demersurile legale necesare, nu va fi posibilă obținerea finanțării Autoritatea Contractantă va avea obligația de a anula procedura de achiziție, derularea contractului de achiziție publică devenind imposibilă conform art. 211 lit. b) din Legea 98/2016, fără a fi create circumstanțele artificiale de anulare a procedurii. Ofertanții din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă."

Întocmit,

RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE
JULA IOANA-MARIA



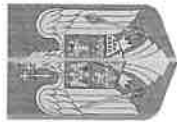
ROMÂNIA
JUDEȚUL ȘĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

Anexa la Caietul de sarcini

MENIURI ORIENTATIVE PENTRU MASA CALDA
LISTA DE MENIU SAPTAMANA I

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Pranz	Supa de taitai Taitai 30g, ceapa 10g, ulei 10g, morcov 30g, telina 10g, patrunjel 10g, Piure de cartofi cu pulpe de pui Cartofi 400g, pulpe de pui 175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g ceapa 10g, patrunjel 10g Varza 40g Paine 40g Desert mar	Ciorba taranearca Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20gr, patrunjel 10g, varza 20g, pasta tomate 10g, carne 30g Friptura de porc cu garnitura de orez Orez 70g, ceapa 10g, morcov 20g, ulei 30g, carne 100g, pasta de tomate 10g, patrunjel 10g Paine 40g Muratura castraveti Desert	Ciorba de fasole verde Pastai 150g, ceapa 10g, ulei 10g, faina 10g, smantana 20g, pasta de tomate 10g, morcov 20g, usturoi 2g, afumatura 10g Cus –cus cu pulpa de pui sup la gratar Pulpa de pui 200g, cus-cus 50g, ulei 20g, ceapa 10g, morcovi 20g, patrunjel 10gr, pasta de tomate 10g, lapte, usturoi 10g Paine 40g Varza Desert	Ciorba de varza Ceapa 10g, varza 100g, morcov 20g, ulei 10g, patrunjel 10g, foi de dafin, afumatura 10g, smantana 20g Piure de cartofi cu snitel Carne 100g, Cartofi 400g, oua 30g, faina 20g, ulei 70g Paine 40g Desert	Ciorba de cartofi Cartofi 200g, ceapa 10g, morcovi 10g, patrunjel 10g, faina 15g, ulei 15ml, smantana 20g, afumatura 10g Macaroane cu carne de porc macaroane 100g, carne 100g, pasta de tomate 20g, ulei 15g, ceapa 10g Paine 40g Desert



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA BĂNIȘOR

Localitatea Bănișor, str. Principală, nr. 29, Tel. 0260-637571 / Fax. 0260-637566
Cod fiscal 4495077, e-mail: primaria_banisor@yahoo.com

LISTA DE MENIU SAPTAMANA II

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Pranz	<p>Ciorba taraneasca Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20gr, patrunjel 10g, varza 20g, pasta tomate 10g, carne 30g</p> <p>Iahnie de fasole cu mezel Mezel 100g, fasole 80g, faina 20g, pasta de tomate 20g, usturoi 5g salata de varza Paine 40g Desert</p>	<p>Ciorba de perisoare Carne toccata 30g, morcovi 20g, telina 10 g, patrunjel 10g smantana 20g, faina 10g, pasta de rosii 10g, orez 5g, ceapa 5g</p> <p>tochitura din carne de porc cu orez Carne 100g, orez 70 g, pasta de tomate 10g, ceapa 10, morcov 20g, ulei 30g Paine 40g Salata de varza Desert</p>	<p>Ciorba de fasole uscata Fasole 50g, ceapa 10g, patrunjel 10g, ulei 10g, faina 10g, smantana 30g, pasta de tomate 10g, morcov 20g, afumtura 10g</p> <p>Cartofi copți cu pulpe de pui Cartofi 400g, pulpe de pui 175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g ceapa 10g, patrunjel 10g Muratura castraveti Paine 40 gr Desert</p>	<p>Ciorba ardelenasca Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20gr, patrunjel 10g, varza 20g, carne 30g, smantana 20g</p> <p>Sarmale Varza 250gr, carne 80gr Ulei 20gr, ceapa 10gr, orez 60gr, pasta de tomate 20gr Paine 40gr Desert</p>	<p>Ciorba radauteana Piept de pui 70g, morcovi 20g, smantana 30g, patrunjel 10g, telina 5g, ulei 10ml, ou, faina 2.5g, usturoi 10g</p> <p>Ceafa de porc la gratar cu piure de cartofi Cartofi 400g, carne 120g, lapte 20g Paine 40g Salata de varza Desert</p>