



**ROMÂNIA
JUDEȚUL TIMIȘ
ORAȘUL JIMBOLIA**

Str. T. Vladimirescu nr. 81
Jimbolia 305400
www.jimbolia.ro

Tel: 0040 256-360.770; 360.792; 360.764
Fax: 0040 256-360.764

Arhitect șef, Serviciul Urbanism, Amenajarea teritoriului
Șef serviciu: Pinteaua-Ungureanu Ioan Căndin
e-mail: ioan.pinteaua@jimbolia.ro

NR. 1821/ 20.02.2025

APROBAT,
PRĂMAR,
POSTELNICU DARIUS ADRIAN

**CAIET SARCINI
privind achiziția de SERVICII DE CATERING pentru beneficiarii
Școlii Gimnaziale din ORAȘUL JIMBOLIA, JUDEȚUL TIMIȘ, în cadrul Programului
Național „Masă sănătoasă” (PNMS)
derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii, respectiv servicii de catering.

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2).

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condiții minime pe care trebuie să le îndeplinească oferta castigătoare.

Ofertantul va depune în oferta tehnică obligatoriu, cel puțin următoarele:

- O descriere a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- Activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului.
- Descrierea echipamentelor cu care prestatorul va prepara și furniza mâncarea.
- Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

INFORMAȚII GENERALE

Informații despre Autoritatea Contractantă

Unitatea Administrativ Teritorială:

ORAȘUL JIMBOLIA: Cod de identitate fiscală 2502763, Adresa: str. Tudor Vladimirescu, nr.81, jud. Timiș, Localitate: Jimbolia, Cod NUTS RO424 Timiș, Cod Postal: 305400, Tara: România, E-mail: erzsi.barna@jimbolia.ro, Telefon: 0256/360770, fax 0256/360784

Adresa web a sediului principal al autorității/entității contractante(URL) <https://www.jimbolia.ro/>

Suma alocată conform HG 23/2025 = 15 lei/ porție, inclusiv taxa pe valoarea adăugată 9%, respectiv 13,7615 lei/ porție, fără TVA.

4. Sursa de finantare - Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Tip de contract: contract de prestari servicii

DESCRIEREA GENERALA A SERVICIILOR

Obiectul prezentului contract de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a MESEI CALDE in regim de catering (FELUL II), pentru școlarii/ elevii înscriși la zi la Școala Gimnaziala din Orașul Jimbolia.**

Orasul Jimbolia organizeaza prezenta procedura in vederea atribuirii unui contract de prestari servicii cu incepere de la data semnarii sale de catre ambele parti pe o perioada de 8 luni (lunile din calendarul scolar: martie, aprilie, mai, iunie 2025, respectiv septembrie, octombrie, noiembrie si decembrie 2025).

Numar de zile in care se desfasoara activitatea scolara: Martie – 11 zile; Aprilie – 16 zile; Mai – 21 zile; Iunie – 14 zile; Septembrie – 17 zile; Octombrie – 18 zile; Noiembrie – 20 zile; Decembrie – 14 zile.

Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

La Școala Gimnaziala din Orașul Jimbolia, pentru anul școlar 2024-2025 sunt înscriși, la zi:

a) un numar de 770 elevi, in perioada martie 2025 - iunie 2025.

Din cuantumul de **770 elevi** beneficiari înscriși la zi la Scoala Gimnaziala din Jimbolia,

- 766 elevi vor primi portii fără restrictii alimentare;

- 4 elevi/portii cu alegii/intolerante/restrictii ale regimului alimentar in perioada martie-iunie 2025

b) Aproximativ **770** elevi vor fi inscrisi in perioada septembrie 2025 – 31 decembrie 2025.

Pentru aceasta perioada elevii care prezinta alegii/intolerante/restrictii ale regimului alimentar vor fi comunicati la inceputul anului scolar, respectiv in luna septembrie 2025.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat prestatorului zilnic la ora 09:00 AM de catre conducerea scolii sau de imputernicitul acestuia.

Obligatoriu, la efectuarea livrarilor, furnizorul va prezenta urmatoarele documente: aviz de insotire a marfii, registru evidenta livrari produse culinare, declaratie de conformitate semnata de reprezentantii prestatorului.

Pentru anul 2025 se vor distribui un numar estimativ de 100,870.00 portii de masa calda pentru beneficiarii programului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa beneficiarilor, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul portiilor de masa calda, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu

privire la numarul de beneficiari cuprinsi in comanda lansata catre prestator zilnic; astfel, valoarea totala de plata in baza contractului va rezulta prin inmultirea numarului de portii receptionate cu pretul unitar ofertat.

Cantitatile estimate zilnice sunt cuprinse mai jos:

Nr. crt.	Descriere locatie	UM	Tip meniu	Pret Unitar lei/portie/lei, fara TVA	Cantitate per unitate de invatamant	Numar de zile	Valoare totala/unitate de invatamant Lei, fara TVA
1	STR.TUDOR VLADIMIRESCU NR.83, Jimbolia	Portie/elev	FELUL II	13,7615	308 portii, fara restrictii	131	555.249,00
2	STR.LORENA NR.35, Jimbolia	Portie/elev	FELUL II	13,7615	364 portii, din care 2 portii cu restrictii	131	656.200,00
3	STR.GEORGE ENESCU NR.9, Jimbolia	Portie/elev	FELUL II	13,7615	98 portii, din care 2 portii cu restrictii	131	176.670,27
TOTAL					770	131	1,388,119.27

Valoarea estimata a achizitiei pentru anul 2025:

770 portii x 131 zile x 13,7615 lei/portie, fără TVA = 1,388,119.27 lei fără TVA

Modalitatea de servire a mesei: in fiecare sală de clasă, in timpul pauzei de masa (interval orar 11:45 – 12:15, elevii ciclului primar și gimnazial), astfel ca prestatorul va livra marfa la locatiile beneficiarului la ora 11:15. Hrana nu va fi livrata mai devreme de ora stabilita de beneficiar intrucat acesta din urma nu are capacitatea de a depozita meniurile pana la servirea mesei de care elevi.

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea mesei calde acordate in baza HG 23/2025 in condițiile stabilite prin Anexa 2 – Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru elevi.

Livrarea mesei calde se va face in perioadele și la toate locațiile indicate de Autoritatea Contractantă, odată pe zi, după cum urmează :

Livrarile vor avea loc de luni până vineri, astfel:

LOCATIILE la care se livreaza hrana zilnica sunt urmatoarele:

- Str. Tudor Vladimirescu, nr. 83, oras Jimbolia, ora 11:15 - 308 portii, fara restrictii ;
- Str. Lorena, nr. 35, oras Jimbolia, ora 11:15 - 364 portii, din care 2 portii cu restrictii;
- Str. George Enescu, nr.9, oras Jimbolia, ora 11:15 - 98 portii, din care 2 portii cu restrictii.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (de luni până vineri) pregătirea, prepararea și livrarea hranei (mesei calde) pentru școlarii/elevii înscriși la zi la Scoala Gimnaziala Jimbolia care se va servi o data pe zi și va include: **FELUL II (care nu va cuprinde ciorba/supa)** in locațiile specificate anterior.

Nota: În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația

privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar, respectiv « MASA CALDĂ » în regim de catering, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/ 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Masa caldă propusă de Autoritatea Contractantă este **COMPUSĂ OBLIGATORIU DIN FELUL II (CARE NU VA CUPRINDE CIORBA/SUPA)** și are la bază variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în Anexa 2 din HG 23/2025, redate mai jos :

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

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume.

Notă: NU SE ACCEPTĂ HRANĂ RECE SUB FORMĂ DE SANDWICH SAU SIMILAR. NU SE ACCEPTA MEZELURI, CRENVURȘTI, ORGANE DE ANIMALE (exceptie ficăței de pui).

Masa caldă va conține un fel de mâncare principal (exclusiv ciorbe) format din:

- 1) carne de pasare/ carne de curcan/carne de porc/carne de vită/ peste
- 2) garnitura (în conformitate cu exemplele din Anexa nr. 2 la HG nr. 23/2025)
- 3) salata (varza, roșii, castraveți, sfecla, de sezon)
- 4) pâine

!!! O PORTIE DE MÂNCARE VA AVEA OBLIGATORIU MINIM URMĂTOARELE GRAMAJE:

- carne minim 150 grame
- garnitura minim 180 grame
- salata minim 80 grame

- paine minim 100 grame

Ofertantul va depune la ofertare tipurile de meniu propuse, iar **pe parcursul derularii contractului ofertantul castigator va propune lunar, pana pe data de 20 a lunii in curs, – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri pentru luna urmatoare, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante. Tipurile de meniu propuse de furnizor vor avea aprobarea unui MEDIC NUTRITIONIST (semnatura si stampila).**

La ofertare ofertantii vor depune o declaratie pe proprie raspundere (**Formularul nr. 1**), privind falsul in declaratii, prin care isi asuma faptul ca pe toata perioada de derulare a contractului de achizitie publica in cauza vor avea disponibil un medic nutritionist care va aproba tipurile de meniu propuse lunar de catre prestator, iar la semnarea contractului vor depune in copie conform cu originalul diploma de studii a acestuia pentru specializarea « **Nutriție și dietetică** ».

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise, marcate in mod distinct ca fiind proprietatea prestatorului; aceste containere trebuie sa fie de o construcție adecvata, păstrate intacte si unde este necesar, ușor de curatat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deșeurilor trebuie create si administrate in asa fel incat sa poata fi menținute curate si pentru a se preveni apariția si raspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.
- prestatorul va asigura evacuarea zilnica din incinta achizitorului si neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare, a veselei de unica folosinta si oricare alte asemenea.

Cerințe privind igiena personala a prestatorului:

- fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personala la un nivel inalt si va purta echipament de protecție adecvat si curat;
- personalul bucătăriilor sau oficiilor, cel ce manipulează hrana și cel care efectuează transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale in vigoare;
- dieteticianul unitatii sau alta persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; se vor investiga toti lucratorii inainte de a incepe munca, iar persoanele la care se identifica semne de boala vor fi trimisi la medic; nici unei persoane, știuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția in timpul lucrului a unor semne de boala.

Prestatorul se obliga sa puna la dispozitia beneficiarului o proba de hrana din ziua respectiva; astfel prestatorul se obliga sa recolteze zilnic probe de hrana, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- data si ora recoltarii,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

CERINȚĂ ELIMINATORIE: PRESTATORUL TREBUIE SA FACĂ DOVADA DETINERII A MINIM 3 mijloace auto de transport autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și 1 un mijloc auto de transport de rezervă în caz de nefuncționalitate/accident/avarii/etc., potrivit prevederilor legislației în vigoare, având în vedere că livrarea se face în trei locații diferite, la aceeași oră.

ANEXA Nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII
care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi (H.G. 23/2025)

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, 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 sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

MODALITATE DE PLATA

Plata se va efectua prin virament bancar – ordin de plată – în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 de zile, pe baza următoarelor documente:

- Comanda fermă din partea reprezentantului unității școlare;
- Factura fiscală (în original);
- Documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering și reprezentantul unității școlare;
- Lista zilnică de alimente (meniul).

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza documentelor de predare-primire întocmită la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xero-copie după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc).

SPECIFICATIILE TEHNICE - ANEXA Nr. 3

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

-masă caldă în regim de catering.

Modalitatea de servire a mesei: în fiecare sală de clasă. Mancarea va fi preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii și adolescenți prevăzute în anexa nr. 2 la HG 23/2025.

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

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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.

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

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

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul/ prestatorul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

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: ziua producerii pentru masa caldă.

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 numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Prestatorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigura transportul produselor la temperaturi controlate.

6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022

privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

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

Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnică va fi întocmită conform cerințelor caietului de sarcini și va conține cel puțin următoarele :

a) o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.

b) activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână.

c) alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va prezenta :

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului meselor calde

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează mesele calde

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate mesele calde, dacă este cazul

d) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul meselor calde către unitățile școlare

Toate documentele de mai sus la data încheierii Contractului trebuie să fie valabile și dacă este necesar actualizarea acestora pe toată durata contractului.

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

d) Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

e) Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de Autoritatea Contractantă.

f) Pentru a demonstra capacitatea de livrare a meselor calde la temperatura de servire, ofertanții trebuie să prezinte, în cadrul ofertei tehnice, capacitatea infrastructurii de care dispun și să descrie fluxul tehnologic de preparare a meselor calde, de ambalare, manipulare și livrare a acestora, inclusiv modul de organizare pentru livrarea meselor între orele specificate de beneficiar mai sus.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.