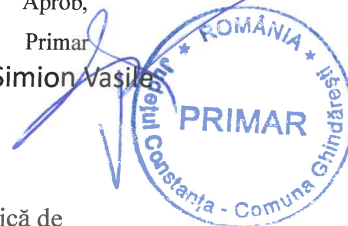




ROMÂNIA  
JUDEȚUL CONSTANȚA  
COMUNA GHINDĂREȘTI  
TEL./FAX : 0341 453 090  
[contact@comunaghindaresti.ro](mailto:contact@comunaghindaresti.ro)  
Nr. 3310 din 19.07.2024

Aprob,  
Primar  
Simion Vasile



### CAIET DE SARCINI

Pentru demararea procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică de Servicii de catering pentru Programul Național „Masă sănătoasă” pentru elevii și preșcolarii Scolii Gimnaziale „S.A. Esenin” Ghindărești, județul Constanța.

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii din structura Scolii Gimnaziale „S.A. Esenin”, comuna Ghindărești, județul Constanța.

Având în vedere prevederile HG nr.24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”, a prevederilor HCL-ului nr.23/25.03.2024 privind aprobarea tipului de suport alimentar acordat elevilor și preșcolarii Scolii Gimnaziale „S.A. Esenin” Ghindărești, județul Constanța în cadrul programului Național „Masă sănătoasă”, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare, Legea 98/2016 privind achizițiile publice; H.G nr.395/2016, Legea nr; 101/2016, cu modificările și completările ulterioare. astfel ca procedura de atribuire a contractului este Procedura proprie.

### I. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTA

Primăria comunei GHINDĂREȘTI

Cod de identitate fiscal: 8826017; Adresa: Strada Primăverii, Nr.1; Localitate: comuna Ghindărești, județ Constanța; Cod poștal: 907135; Tara: România; Telefon/ Fax: +4 0241 873 077, e-mail: [contact@comunaghindaresti.ro](mailto:contact@comunaghindaresti.ro);

### II. INFORMAȚII GENERALE

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

TIP CONTRACT: Servicii  
Servicii hoteliere și restaurant

#### Descriere succintă:

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii din structura Scolii Gimnaziale „S.A. Esenin” Ghindărești, județul Constanța, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, a Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și a Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 13,76 lei fără TVA (15 lei cu TVA inclus).

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate ofertele ce îndeplinesc criteriul privind „cel mai bun raport calitate-preț.”

Livrările meniurilor de tip masă caldă vor avea loc astfel:

1. Raportat la numărul de beneficiari/zi/an datorită calendarului școlar pentru anul 2024, acesta are următoarele particularități:

Numărul total de elevi care frecventează cursurile învățământului preuniversitar din comuna Ghindărești, județul Constanța este de 197 de elevi și face parte din efectivul de elevi a Grădiniței cu Program Normal Ghindărești, și a Scolii Gimnaziale "S.A. Esenin".

2. Structurat pe module de învățământ, structura anului 2024, este următoarea:

Septembrie – 16 zile  
Octombrie – 19 zile  
Noiembrie – 20 zile  
Decembrie – 15 zile

Numărul de zile de activitate didactică perioada septembrie- decembrie 2024 este de 70 zile.

### III. SPECIFICAȚII TEHNICE OBLIGATORII

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractanta, beneficiari a serviciului de catering:

Valoarea energetica pe meniu, conform Ord.1563/2008 va fi de minim 700 kcal. Totodata ofertantul va folosi materii prime doar din unități autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Se va furniza 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 la alegere din următoarele exemple, ales astfel încât să se asigure diversitatea pachetului alimentar: măr, portocală, banană, mandarină/clementină, etc.

Atât pachetul alimentar cât și tipul de fruct livrat vor fi diferite pentru două zile consecutive.

Meniurile de tip masa caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți și al prevederilor cuprinse în HG, nr.24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului Național "Masa sănătoasă".

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.I .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).

#### Cerinte privind livrarea și transportul

Livrarea pachetelor alimentare se va face în cadrul duratei contractului de prestări servicii de catering, în fiecare zi, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale. Cantitatea zilnică estimată de pachete alimentare este de 197 porții, câte 1 pachet alimentar/zi/elev. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport proprii, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei, de către organele competente. Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală. De asemenea se vor respecta următoarele:

1. Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

2.. Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a marfii;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate;

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, între orele 09:00-10:00. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 09:30 și va conține, dacă se impune, numărul de porții pentru regimul de dietă medicală. Astfel, unitatea de învățământ va comunica furnizorului numărul de pachete alimentare, în funcție de numărul de elevi prezenți la curs, precum și eventualele informații referitoare la copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală. Autoritatea Contractantă are dreptul pe parcursul derulării contractului de achiziție publică de a opta pentru schimbarea pachetului alimentar (sandwich) cu o masă caldă, urmare a consultării cu furnizorul.

Masa caldă va respecta variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

a. Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul pachetelor alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

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

*Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandvișuri.*

În situația desfășurării cursurilor exclusiv online, prin intermediul internetului, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

**Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 ore probe din pachetul alimentar servit prescolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.**

#### **In cazul în care:**

- se constată că produsele nu au fost livrate în cantitatea solicitată;

- se constată că anumite produse prezintă neconformități **furnizorul are obligația de a livra la sediul Beneficiarului diferența de cantitate, și/sau de a înlocui produsele, după caz, în maxim 2 (două) ore de la primirea notificării, astfel încât toți elevii să beneficieze de pachetul alimentar.**

#### Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ, beneficiara a programului, 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.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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.

#### Cerințe privind igiena personalului

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere);

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, cercetării și tineretului nr.1225/5.031/ 2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului. Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica pretul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ. În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

#### Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței Guvernului nr.105/2022 se analizează doar în laboratoarele autorizate-sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

#### Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandwich și roșii, sandwich cu unt, cașcaval și salată;
  - b) lista ingredientelor;
  - c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
  - d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
  - e) cantitatea netă;
  - f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
  - g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
  - h) declarație nutrițională.
- Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;
- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
  - j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
  - k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în ordinea indicată în Anexa nr.2 la normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a GUVERNULUI NR.105/2022.

#### Recepția serviciilor

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către aceasta.

Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic in care se va preciza cantitatea livrată din ziua respectiva.

Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc.

Toate controalele vor fi efectuate în prezenta reprezentantilor prestatorului.

**Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru prescolari si elevi** sunt cele stabilite în Anexa nr.3 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a GUVERNULUI NR.105/2022.

#### IV. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

##### Cerinte pentru Propunerea tehnică

Propunerea tehnică va cuprinde minim:

1. Prezentarea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare resurselor disponibile;
2. Declaratie pe proprie raspundere referitoare la respectarea obligatiilor privind conditiile de munca si securitatea muncii ;
3. Declaratie pe proprie raspundere referitoare la respectarea obligatiilor privind conditiile de mediu;
4. Operatorii economici vor avea în vedere respectarea Anexei la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr.105/2022 privind aprobarea continuării Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unitați de învățământ preuniversitar de Stat din 16.09.2022, care este incidentă și H.G-ului nr.24/2024 și vor prezenta o declarative pe propria răspundere în acest sens, împreună cu oferta.

##### Cerinte pentru oferta financiară

Oferta financiara va fi exprimata in lei fără TVA, va fi fermă pe toata perioada de derulare a contractului.

Valoarea totala a ofertei nu trebuie sa depaseasca valoarea totala estimata a contractului de achizitie publica, respectiv de 189.750,40 lei fără TVA.

Oferta financiara se compune din pretul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea maxima x numar zile activitate didactică, aferenti contractului.

Prețul unitar al unei porții include serviciile de pregătire-preparare, ambalare, transport și distribuție, Astfel ofertanții vor avea în vedere costul acestor activități, la momentul elaborării ofertei de preț.

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioada de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porție, pentru urmatoarele categorii:

- Materie primă
- Preparare
- Transport

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Întocmit,  
Dobinciuc Luiza-Veronica  
Expert achiziții publice