



Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



Planul Național
de Redresare și Reziliență

Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar (PNRAS)

Mecanismul de Avertizare Timpurie în Educație (MATE)

Nume Beneficiar: Școala Gimnazială Slobozia

Titlul proiectului: Spunem NU abandonului școlar

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1749

Număr contract de finanțare: 200/PNRAS/ISJ/14.05.2024

Caiet de sarcini

privind achiziție directă pentru atribuirea contractului de servicii de catering “Masa caldă acordată grupului țință” pentru „ȘCOALA GIMNAZIALĂ SLOBOZIA“, perioada de implementare 01.02.2025 – 20.06.2026

1. Preambul

În temeiul,

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- Procedura simplificată privind achiziția publică de servicii prevăzute în ANEXA 2 la Legea nr. 98/2016.
- Orice alte acte normative în vigoare care reglementează achizițiile publice. Pentru consultarea legislației în domeniul achizițiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro.

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.

2. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de catering pentru programul „Spunem NU abandonului școlar” în cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar, finanțate prin Componenta C15 – Educație a Planului Național de



Redresare și Reziliență din România, pentru un număr de 80 de elevii din ciclul gimnazial aflați în risc de abandon școlar.

3. Sursa de finanțare

Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar (PNRAS)

Mecanismul de Avertizare Timpurie în Educație (MATE)

Titlul proiectului: Spunem NU abandonului școlar

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1749

Număr contract de finanțare: 200/PNRAS/ISJ/14.05.2024

Valoarea estimată a contractului, pentru **perioada 01.02.2025 – 20.06.2026**, este de **324.000,00 lei**, la care se adaugă TVA, pentru gustări/masa rece/caldă sănătoasă conform Programului Anual al Achizițiilor Publice pentru proiectul „Spunem NU abandonului școlar”. Perioada de implementare: 01.02.2025 – 20.06.2026. Prestatorul se obligă să asigure 12 zile per lună, pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru un număr de 80 de elevi de gimnaziu care frecventează cursurile unității de învățământ din cadrul Școlii Gimnaziale Slobozia.

4. Descrierea obiectului achiziției

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru “Școala Gimnazială Slobozia” din sat Slobozia, comuna Voinești, județul Iași, în perioada 01.02.2025 – 20.06.2026, fara lunile de vacanta iulie si august 2025, unde va livra un număr de 80 de meniuri/zi, 12 zile pe lună, pe perioada derulării proiectului (15 luni), în perioadele de activitate ale anului școlar, în condițiile stabilite prin actele normative aplicabile. Numărul total de meniuri care vor fi livrate pe perioada contractului este de 14.400. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

➤ Livrarea pachetului alimentar

Livrarea pachetului alimentar se va face în locația în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Slobozia, comuna Voinești, județul Iași, în zilele stabilite de comun acord, printr-un grafic stabilit cu firma castigatoare:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli, “Masa caldă acordată grupului țintă”	55524000-9	Zilnic, între orele 13⁰⁰-15⁰⁰, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă, 12 zile per lună.

Cantități maxime zilnice: 80 pachete alimentare/zi.

Cantități maxime lunare: 80 pachete alimentare/zi x 12 zile/luna = 960 pachete alimentare/lună.

Cantități maxime livrate pe perioada contractului: 80 pachete alimentare/zi x 12 zile/luna x 15 luni = 14.400 de pachete alimentare.

Orele de livrare și orele la care va fi servită mâncarea vor fi stabilite de comun acord.

➤ **Pachetul alimentar va cuprinde:**

Hrana va fi pregătită în bucătăria proprie a furnizorului. Mâncarea va fi livrată în caserole de unică folosință ce se închid etanș și mențin mâncarea caldă și va fi însoțită de tacâmuri de plastic de unică folosință și șervețel. Transportul va fi inclus în preț și va fi efectuat cu mașină autorizată DSVSA. În prețul oferit se va include: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajat în scopul servirii mesei, în cadrul Școlii Gimnaziale Slobozia, suportul alimentar constă într-un pachet alimentar alcătuit din fel principal (carne și garnitură) și fruct, care este compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică.

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

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de cartofi, salată cu piept de pui;
5. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
6. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
7. cartofi gratinați, salată și piept de pui la grătar;
8. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
9. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
10. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
11. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.
12. ardei umpluti cu mamaliga.
13. sarmale cu mamaliga, etc.

Felul principal va trebui să conțină un tip de carne, care va fi diferit de la o zi la alta. Carnea acceptată este cea de pui sau curcan (piept/pulpă), porc sau vită (mușchi sau pulpă). Carnea va fi pregătită la grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste, etc. Felul principal va fi însoțit de pâine.

Fructul va fi câte unul diferit în fiecare zi: mar, banana, portocala, etc.

Pachetul alimentar va conține: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80g, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – minim 40 g, garnituri – maxim 100g, legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g. La pachetul alimentar se va adăuga și un fruct.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 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, după cum urmează:

- Proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- Lipide (grăsimi);
- Glucide (cereale, legume).

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.

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atenție! Nu se vor folosi creme cu oua, frișcă sau maioneză.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate, conform prevederilor rețetelor.

Alimentele vor fi adaptate vârstei, stării de sănătate și anotimpului.

Reprezentantul furnizorului stabilește împreună cu bucătarul și medicul nutriționist care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare și o va trimite spre aprobare Achizitorului în săptămâna anterioară, dar nu mai târziu de ziua de joi. Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul Achizitorului.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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.

În fiecare zi va fi livrată o mostră din meniul zilei, care va rămâne în incinta școlii 24 de ore.

➤ **Cerințe specifice privind igiena personalului.**

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana caldă și hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

➤ **Cerințe specifice privind alimentele.**

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie 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. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade C pentru hrana caldă și la max. 4 grade C pentru hrana rece, până în momentul servirii.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elev, după caz, va fi de:

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

Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

➤ **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 elev.

➤ **Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elev, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Felul principal va fi ambalat în caserole de unică folosință ce se închid etanș și mențin mâncarea caldă și se vor transporta exclusiv cu mijloace de transport igienizate corespunzător, dotate cu termoboxuri.

Fructele vor fi transportate în cutii de carton/lădițe de plastic, astfel încât să se evite lovirea lui pe timpul transportului și manipulării.

În cazul sandviciurilor, acestea trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

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.

➤ **Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, va avea lista meniului afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Propunerea tehnică va fi prezentă în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini.
2. Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii prevăzute de Codul Muncii, Legea 319/2006 și HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia a ținut cont de obligație referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale.
3. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se considera că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la achiziție și va fi exclus din aceasta.
4. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.



5. Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent"
6. Oferta tehnică va conține variante de meniu care să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Prețul total oferit va fi exprimat în lei, cu și fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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

7. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare. Pentru prestarea serviciilor de catering ofertantul trebuie să facă dovada deținerii de mașină frigorifică autorizat de Direcția Sanitară Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambalate, împachetate, fără regim termic. Se vor prezenta pentru mijlocul de transport pus la dispoziția contractului autorizațiile emise și vizate la zi de către A.N.S.V.S.A .
- Ofertantul trebuie să dețină document de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.

- Ofertantul trebuie să prezinte certificări ISO 14001, ISO 45001, ISO 9001, ISO 22000.
- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsurat și control utilizate.
- Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestației. Pentru îndeplinirea în bune condiții a contractului ofertantul trebuie să aibă minim 8 persoane care se vor ocupa de acest contract și anume: 4 bucătari, 2 ajutor de bucătar, 1 medic nutriționist, 1 șofer. Se vor prezenta documente doveditoare privind îndeplinirea cerinței, respectiv contracte de muncă (full time sau part-time), contracte de colaborare, extrase din Revisal (raport salariat), registru Revisal, precum și copie după bilanțul anual (2021, 2022, 2023) în vederea coroborării documentelor prezentate cu situațiile financiare depuse și înregistrate la ANAF.
- Ofertantul trebuie să facă dovada faptului că numărul mediu de salariați la sfârșitul anului 2023, declarați în situațiile financiare depuse este de minim 100.
- Ofertantul trebuie să facă dovada faptului că deține resurse materiale (echipamente profesionale) pentru execuția contractului: dovada deținerii unui cuptor convectomat cu minim 20 de tavi; dovada deținerii de marmită profesională de minim 100 litri, tigaie basculantă de minim 75 l,
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de igienă, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei și Declarațiile de conformitate și Specificațiile tehnice de la producători.
- Se va prezenta dovada absolvirii cursurilor de noțiuni fundamentale de igienă pentru personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului.

Experiența similară

Ofertantul trebuie să fi executat servicii similare în ultimii 3 ani în valoare de cel puțin 1.000.000,00 lei fara TVA, valoare care se poate demonstra prin prezentarea unui singur contract.

Modalitate prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Următoarele documente justificative care probează îndeplinirea cerinței vor fi prezentate:



Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



Planul Național
de Redresare și Reziliență

- procesul-verbal de recepție finală / procesul-verbal de recepție la terminarea serviciilor, recomandări care să ateste faptul că serviciile au fost duse la bun sfârșit și/sau alte documente din care să reieșă următoarele informații: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data încheierii contractului) și locul prestării serviciilor.