



ROMÂNIA
JUDEȚUL TULCEA
COMUNA CASIMCEA

Str. Principală, nr. 28, tel: 0240576730, fax: 0240576829
e-mail :contact@primariacasimcea.ro
Nr. 1191/03.03.2025



Se aprobă,
Primar,
prof. Gheorghe Țilincă



SPECIFICATII TEHNICE/ CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică **SERVICII DE CATERING PENTRU PRESCOLARII SI ELEVII SCOLII GIMNAZIALE CASIMCEA, JUDEȚUL TULCEA IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL „MASA SANATOASA”** conform HG 23/2025

1. Temei legal

Prezentul caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu legislația în vigoare

2. ACHIZITOR

Comuna CASIMCEA, localitatea CASIMCEA, str. PRINCIPALA nr.28, județul Tulcea
BENEFICIAR

SCOALA GIMNAZIALA CASIMCEA, localitatea CASIMCEA, județul Tulcea, str. PRINCIPALA, nr. 30

3. Cod clasificare CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

4. Valoarea achiziției aprobata pentru anul 2025: 777.000,00 lei cu TVA/ 712.844,04 lei fara TVA

5. Sursa de finanțare- Programul National „Masa Sanatoasa” (PNMS)

INTRODUCERE

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 condițiile minime pe care trebuie să le îndeplinească oferta câștigătoare.

Ofertantul va depune în oferta tehnică:

O descriere detaliată a metodologiei și aplanului de lucru pentru prestarea serviciilor de catering;

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

Alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, DSP și Protecția Mediului, DSV, în vigoare la data încheierii contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractuală.

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

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardele europene.

OBIECTIVUL PENTRU CARE S-A ELABORAT PREZENTUL CAIET DE SARCINI:

Perioada	Denumire serviciu	CPV	Numar maxim portii/ Pachet alimentar	Pret meniu /zi fara TVA	Pret meniu/zi cu TVA
17.03.2025-31.12.2025	Servicii de catering pentru scoli	55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	49839	13.76 lei	15,00 lei

Anul scolar 2024-2025 - 352 beneficiari x 72 zile = 25.344 PORTII

Anul scolar 2024-2025 - 355 beneficiari x 69 zile = 24.495 PORTII

Structurat pe module de invatamant astfel:

Martie-21 zile;

Aprilie - 16 zile;

Mai - 21 zile;

Iunie -14 zile;

Septembrie-17 zile;

Octombrie- 18 zile;

Noiembrie-20 zile;

Decembrie- 14 zile.

Numarul de portii este maximal.

Pachetul 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.

Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de **catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii **Scolii Gimnaziale Casimcea-str. Principala, nr. 30, Principala 32, Grădinitei Casimcea - str.Principala, nr. 31, Scolii Primare Corugea-str. Principala, nr. 6, Scolii Primare Rahman- str. Principala, nr. 28, și Scolii Primare Razboieni- str. Principala, nr. 25 de 2 ori pe zi** a unui număr total de 49.839 de pachete alimentare. Pretul unui pachet alimentar va include și cheltuieli cu ambalajul și transportul până la locația de livrare.

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

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris sau verbal la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Cerinte specifice privind serviciile de catering

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante.

Zilnic (luni-vineri) numai în timpul cursurilor , se va servi:

sandvici și un fruct: 25344 portii anul scolar 2024-2025 și 24495 portii anul scolar 2025-2026

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 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 gătire 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 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-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.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate

Publică:

1. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
3. un fruct întreg.

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

b) 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:

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) 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 a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” 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.

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 angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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“;

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

Nota: Pachetele alimentare vor fi furnizate beneficiarilor în ambalaje biodegradabile.

În cazul în care se 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 **oferantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.**

LIVRAREA HRANEI:

Livrarea hranei, respective a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul Școlii Gimnaziale Casimcea-str. Principala, nr. 30, Principala 32, Grădinitei Casimcea - str.Principala, nr. 31, Școlii Primare Corugea-str. Principala, nr. 6, Școlii Primare Rahman- str. Principala, nr. 28, și Școlii Primare Razboieni- str. Principala, nr. 25 de 2 ori pe zi astfel:

-Invatamantul primar si prescolar- intre orele 09.30-10.00;

- Invatamantul gimnazial:intre orele 13.30-14.00;

Obligatoriu la efectuarea livrarilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a marfii, registru evidența livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții beneficiarului și ai ofertantului.

Oferanții vor detalia variantele de pachete pentru fiecare zi a săptămânii.

SPATIILE DE SERVIRE A MESEI:

Spatiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.

Alimentele vor fi livrate în ambalaje de unica folosinta biodegradabile, insotita de declaratii de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, **ofertantul 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.

DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate până la data de 31.DECEMBRIE 2025, în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică proprie.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA IN VEDEREA REALIZARII PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hranei la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii beneficiarului, la echivalentul valoric și nutritional al celor înlocuite.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Același tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutiv. La sandvici, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/banană/caisă, alternativ).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Hrana trebuie livrată în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului (proteine, lipide, glucide)

Mancarurile proaspete nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogen.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și pastrarea produselor agroalimentare, respective pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare precum și produsele finite, trebuie menținute la o temperatură care să nu prezinte risc pentru sănătate

Este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante, la Școala Gimnazială

CASIMCEA, 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel

de mâncare (pachet alimentar) ce se va servi beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA IN VEDEREA REALIZARII PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa cuprinda :

Tariful (pretul unitar) pentru un (1) pachet complet format din sanvici si fruct, prestarea de servicii la destinatia finala si va fi exprimat in lei, fara TVA.

Ofertantul trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

materie prima;

prepararea hranei;

distributie.

Pretul estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 13,76 lei fara TVA/portie/pachet alimentar, 15 lei cu TVA/pachet alimentar.

CRITERIU DE ATRIBUIRE- Cel mai bun raport calitate/pret

ATENTIE- CEL PUTIN 40% DIN PRET TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZARII PORTIILOR DE MANCARE.

Pretul ofertei- 60%

Algorimul de calcul: Punctajul dse acorda astfel:

Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda pnctajul maxim alocat;

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Pondereea pentru materie prima din pretul total/pachet alimentar - 40%

Algoritmul de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim: 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar punctajul se calculeaza astfel:

$P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})} / P_{\text{materie}(\text{max})} \times 40$, unde:

$P_{\text{materie}(n)}$ - punctajul obtinut pentru ponderea materiei prime de catre oferta admisibila aflata sub evaluare

$P_{\text{materie}(\text{min})}$ – nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar;

$P_{\text{materie}(\text{max})}$ nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar;

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar mai mic de 40%, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, uramnd a fi declarata neconforma si respinsa.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculate utilizand informatiile cuprinse in oferta.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se va face in baza documentelor de predare-primire, intocmite la livrarea zilnica si lista zilnica de alimente.

PRETUL CONTRACTULUI

Pretul pentru serviciile prestate in baza contradului este cel prezentat in propunerea financiara (oferta), exprimat in LEI si ramane ferm pe toata durata contractului.

In functie de limita fondurilor alocate pentru indeplinirea acestui contract, in functie de alocatia zilnica de hrana stabilita conform legii sau a unor situatii neprevazute la incheierea contractului (modificari de efective-numar de personae beneficiare), autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau a diminua cantitatile, respective portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti pe durata derularii contractului, fara modificarea pretului unitar.

MODALITATI DE PLATA

Plata se va efectua prin virement bancar- ordin de plata- in contul ofertantului deschis la Trezoreria statului, in termen de 30 zile, cu respectarea prvederilor art.36 din O.U.G. nr 34/2009, pe baza urmatoarelor documente:

Factura, care se va transmite prin sistemul național privind factura electronică RO e-Factura, numai dupa aprobarea semnarea documentelor de receptie a serviciilor prestate, de catre reprezentantul prestatorului serviciilor de catering si reprezentantul beneficiarilor/autoritatii contractante cu lista zilnica de alimente.

PRETUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala (lei/zi/beneficiar).

NOTA:

Data limita de consum este cea stabilita de producator si va fi in concordanta cu normele legale in vigoare in domeniul sigurantei alimentelor.

Ofertantul poarta intreaga raspundere pentru calitatea si cantitatea serviciilor de catering.

Intocmit,
Responsabil compartiment achizitii publice,
Talpau Elena

