



ORAȘUL BUCECEA  
Str. Calea Națională nr. 70  
Tel. / Fax 0231550112  
E-mail: [primaria.bucecea@yahoo.com](mailto:primaria.bucecea@yahoo.com)  
Primar: ec. Angel Gheorghiu



Nr. 3894 din 26.03.2024

APROBAT,  
PRIMAR,  
Ec. Angel GHEORGHIU



**CAIET DE SARCINI**  
**privind achiziționarea de servicii de catering pentru**  
**Liceul Tehnologic Bucecea, județul Botosani**  
**Cod CPV 55524000-9**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi la sediul Liceului Tehnologic Bucecea, județul Botosani.

Cerintele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea și desfășurarea achiziției se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- 📌 Legea 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 nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- 📌 Hotărârea de Guvern nr.24/2024 privind instituirea Programului national „Masă sănătoasă”

### **I. OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Liceului Tehnologic Bucecea , cu data începerii prevăzută în contract.

- 📌 Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile Liceului Tehnologic Bucecea, în cantitățile și conținutul caloric

stabilit prin Hotărârea de Guvern nr.24/2024 privind instituirea Programului national „Masă sănătoasă”.

## II. CONSIDERAȚII GENERALE

### DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

- Ofertantul se obligă la prestarea Serviciilor de catering pentru Liceul Tehnologic Bucecea, în condițiile stabilite prin *Anexa 3* – ”Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii” din Hotărârea de Guvern nr.24/2024 privind instituirea Programului national „Masă sănătoasă”.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă zilnic: ⇒ la ora 9.30 pentru prescolarii beneficiari ⇒ la ora 9.50 pentru elevii beneficiari de la invatamantul primar ⇒ la ora 10.00 pentru elevii beneficiari de la invatamantul gimnazial, liceal si profesional

Data limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi de 24 de ore.

Returul produselor, în cazul copiilor absenți, se va face zilnic, dupa o procedură stabilită de comun acord.

- La Liceul Tehnologic Bucecea suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei pentru cei 714 elevi, compus după variantele orientative de meniu, care sunt exemplificate în *Anexa 3* din Hotărârea de Guvern nr.24/2024 privind instituirea Programului national „Masă sănătoasă”

*Volumul total al serviciilor face referire la un număr estimat de 105.672 de pachete ce trebuie livrate în două zile de la semnarea contractului până pe 20 decembrie 2024, pentru un număr de maxim 714 elevi/zi. Acest volum al serviciilor a stat la baza stabilirii valorii estimate a contractului la data de 01.03.2024. Valoarea reală a contractului poate fi diminuată în funcție de data intrării în vigoare a contractului de achiziție datorită termenelor de desfășurare a procedurii.*

*Valoarea estimată a contractului este de 1.455.046 lei fara TVA, la care se adauga TVA in cota de 9%, valoarea cu TVA fiind de 1.586.000 lei.*

*Valoarea estimată a fost obținută prin înmulțirea numărului de elevi cu numărul zile cu activități didactice x 13,76 lei valoarea fără TVA a pachetului alimentar. (Valoarea cu TVA a pachetului alimentar este de maxim 15 lei/zi/elev).*

**Durata contractului va fi de la data semnării contractului de servicii până la data stabilită prin act normativ a fi ultima zi cu activități didactice din anul 2024, respectiv data de 20.12.2024.**

**Livrarea porțiilor 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.**

Suportul alimentar 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie pregătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienică-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

***Preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute.***

### **III. CONSIDERAȚII PRIVIND ÎNTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE:**

a) Pachetele vor fi livrate în maxim două zile de la semnarea contractului de achiziție publică, până la încheierea cursurilor școlare în luna decembrie 2024.

La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în cadrul acestui caiet de sarcini.

Pachet alimentar, compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)	40 g	Maxim 25%
Fruct - la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine etc. (care va fi diversificat)		

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi pastrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 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.

Alimentele componente ale pachetului alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008, cu modificările și completările ulterioare, pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Școala va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

De asemenea, școala are deplina libertate în a alege tipul sandviului și fructului ce vor fi livrate zilnic. ***Prestatorul va prezenta în cadrul ofertei o listă cu cel puțin 5 meniuri diversificate.***

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz. Școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Etichete Nutritionale conform buletinului de analiza RENAR.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Branzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist; pentru copiii care din motive religioase nu pot consuma tipul de sandvici propus se va prezenta și livra o variantă de sandvici fără carne/vegetarian. La momentul inițierii procedurii, conform datelor transmise de reprezentanții Liceului Tehnologic Bucecea, sunt patru copii cu următoarele probleme de sănătate:

Clasa	Alergic la:	Intoleranta alimentara:	Probleme de sanatate care necesita un regim alimentar special:
GPP	SOIA		
GPP		LACTOZA	
II	CIUPERCI, ALUNE		ASTM BRONSIIC
XII			DIABET ZAHARAT TIP1

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi comunicate operatorului economic cu o zi înainte, fiind specificată pentru fiecare elev.

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, 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 școală 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.

- ✦ Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări 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.
- ✦ Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- ✦ Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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.

- ✚ 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.

#### **IV. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE**

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitatea școlară numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, dotate cu instalații frigorifice corespunzătoare în funcție de pachetul alimentar transportat. Nu se va accepta transportul pachetelor alimentare împreună cu alte produse alimentare sau nealimentare.

Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

#### **V. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL**

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor legale, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Liceul Tehnologic Bucecea, județul Botoșani are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare. În acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostră gratuită.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificatul 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 si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii lucrarilor, cu modificarile si completarile 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 pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

## **VI. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE**

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt și cașcaval și salată etc.
- b) data de consum, sub forma: „Expiră la data de...” cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului; întrucât data limită de consum a produselor transportate de la furnizor la unitatea școlară va fi de 24 de ore, ofertantul trebuie sa menționeze pe etichetă ora producerii/ambalarii
- c) condiții de depozitare
- d) numele sau denumirea comercială și adresa operatorului economic

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element:”PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției ”produs alimentar preambalat” trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

- a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul , respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

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

## VI. CONDIȚII DE EXECUTARE

Termen de livrare: ZILNIC, în zilele lucrătoare cu activitate școlară, până la sfârșitul anului școlar 2023-2024, și în anul școlar 2024-2025, până la 20.12.2024.

Locația de livrare: Liceul Tehnologic Bucecea, județul Botosani, str.Calea Nationala nr.100.

## VII. REDACTAREA OFERTEI

- ⇒ Fiecare ofertant va prezenta o singură ofertă;
- ⇒ Oferta va cuprinde propunerea tehnică și propunerea financiară;
- ⇒ Propunerea financiară se va face atât pentru o unitate, cât și pentru valoarea totală, exprimată în lei fără TVA, respectiv cu TVA;
- ⇒ În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
  - a) Materie primă/produse alimentare;
  - b) Prepararea hranei;
  - c) Transport.
- ⇒ Oferta se va redacta în limba română;
- ⇒ Valabilitatea ofertei trebuie să fie de minim 60 zile de la termenul limită de depunere.

## VIII. CRITERII DE ADJUDECARE

### II.7. Criteriul de atribuire

*Criteriul de atribuire este „cel mai bun raport calitate – preț”, având la bază clasamentul întocmit pentru toate ofertele declarate admisibile.*

*Acest criteriu s-a stabilit în baza prevederilor art. 111 (6), art. 187 (4<sup>1</sup>), art. 188 (3) din Legea nr. 98/2016.*

#### **Algoritm de calcul**

*Algoritm de calcul pe baza căruia se punctează ofertele presupune alocarea unui număr de puncte pentru fiecare dintre criteriile de evaluare prevăzute, astfel:*

*Criterii de evaluare Ponderare*

*Prețul ofertei P 40%*

*Materie primă Mp 60%*

**Punctajul pentru criteriul Prețul ofertei = P se acordă astfel:**

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă 40 de puncte. Pentru alt preț decât cel prevăzut la lit. a). Se acordă punctajul astfel:  $Punctajul\ n = (\text{preț\ minim} / \text{preț}\ n) \times 40$

**Punctaj pentru pondere Materie primă se acordă astfel :**

**a) Pondere materie primă - Mp**

1. Pentru oferta cu cea mai mare pondere a materiei prime în total cost se acordă 60 puncte,

2. Pentru celelalte se va calcula următorul punctaj:

$n = \text{pondere materie primă ofertă } n \times 60 / N \text{ pondere materie primă cea mai mare dintre oferte}$



*Nu se acceptă oferte având ponderea materiei prime în total cost sub 40%.*

***Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei:***

$P_{total} = P + M_p$

*În cazul ofertelor clasate pe primul loc cu un punctaj egal, va fi desemnată câștigătoare oferta cu factorul „pondere materie primă” având punctajul cel mai mare, la punctaj egal următorul factor luat în considerare va fi „prețul”. În cazul în care punctajele sunt identice pentru fiecare factor se va organiza o sesiune de departajare a clasatilor pe primul loc prin depunere a unui noi oferte de preț, având drept unic criteriu de atribuire „prețul cel mai unui noi oferte de preț, având drept unic criteriu de atribuire „prețul cel mai scăzut”.*

Se solicita toate avizele necesare privind comercializarea produselor alimentare:

Documente necesare calificarii pentru persoanele juridice care desfasoara activitati de alimentatie publica tip catering.

Document de inregistrare sanitar veterinara pentru siguranta alimentelor pentru activitatea din unitatile de vanzare cu amanuntul;

Autorizatie pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica;

Autorizatie sanitar veterinara pentru mijloacele de transport si produse de origine animala;

ISO 22000 pentru domeniul de catering;

Etichete nutritionale conform descrierii si a buletinului de analiza RENAR.

Va fi selectată oferta care îndeplinește toate cerințele solicitate privind calitatea, cantitatea, termenul de livrare, garanția și caracteristicile tehnice .

Intocmit,

Consilier Achizitii publice,

Fedor Carmen-Elena