



SchemadeGranturi:Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar  
Beneficiar: Liceul Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona  
Titluproiectului: Construim Viitorul prin Reducerea Abandonului Școlar  
Contractdefinanțarenr.6139 din 17.05.2024  
Codproiect: F-PNRAS-2-2023-1602

LICEUL TEHNOLOGIC  
ȘTEFAN cel MARE și SFÂNT  
Com. VORONA - BOTOȘANI

Nr. 6082 din 18.11.2024

Aprob,

DIRECTOR,  
Prof. Marica Ligia



## CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea Contractului de Servicii de catering , respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei gustări \_masă caldă pentru elevii din ciclul gimnazial al Liceului Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona , care participă la orele remediale și activități non formale în cadrul proiectului „Construim Viitorul prin Reducerea Abandonului Școlar” F-PNRAS-2-2023-1602,

### 1.INTRODUCERE

Liceul Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona derulează proiectul „Construim Viitorul prin Reducerea Abandonului Școlar”, prin schema de granturi: Program Național pentru Reducerea Abandonului Școlar 2024 – 2026, Contract de finanțare nr. 6139 din 17.05.2024, cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1602.

În cadrul activităților remediale și non formale s-a propus asigurarea unei gustări masă caldă, deoarece elevii vor desfășura orele după programul școlar (după ora 14).

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru furnizarea de PACHETE ALIMENTARE HRANĂ CALDĂ, pentru cca 282 de elevi de la Liceul Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona ,care participă la orele remediale și activități non formale, conform programului aprobat, în cadrul proiectului „Construim Viitorul prin Reducerea Abandonului Școlar” F-PNRAS-2-2023-1602 , în anii 2024, 2025 și 2026.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura de achiziție își va elabora oferta tehnică în vederea atribuirii contractului de prestări servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei gustări hrană caldă, pentru elevii de nivel gimnazial , pentru o perioadă de 66 săptămâni din anii 2024, 2025 și 2026,

Cod CPV 55524000-9.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minime.

### 2.OBIECTUL ACHIZIȚIEI PUBLICE

Obiectul achiziției îl constituie „Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei gustări masă caldă felul 2 plus desert pentru elevii Liceului Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona si a celorlalte scoli din comuna ,respectiv Scoala,, Luca Arbore Vorona Mare , Scoala Raluca Iurascu Joldesti si Scoala Alexandru cel Bun Icuseni care includ ciclul gimnazial.

cod CPV 55524000-9 „Servicii de catering pentru scoli” .

### 3.SPECIFICAȚIILE TEHNICE AL OBIECTULUI ACHIZIȚIEI

Livrarea gustării masă caldă se va face la locațiile în care se desfășoară activitățile remediale și non formale din localurile Liceului Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona si din celelalte scoli din comuna Vorona care includ ciclul gimnazial, respectiv, Scoala Raluca Iurascu Joldesti , Scoala Luca Arbore Vorona Mare si Scoala Alexandru cel Bun Icusenii , pe perioada activităților remediale și non formale, în fiecare săptămână, de luni până joi.

#### 3.1. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiară a Contractului de finanțare va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/ porție, numărul de porții și numărul de zile de activități specifice, precum și evidența numărului de copii.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii participanți, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitatea de învățământ, vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Instituția școlară va emite ordinul de furnizare a pachetelor alimentare după semnarea contractului de furnizare

Conform normelor metodologice, pachetul alimentar va avea următoarele specificații tehnice și caracteristici generale:

Meniul trebuie să respecte următoarele specificații: (pâine, feluldoi, desert)

#### Denumirea și descrierea serviciilor:

Servicii de catering pentru Felul III, conform meniurilor propuse, care trebuie să alterneze.

1. Pâine semialbă (intermediară) - 200g = 146g făină (conține gluten)

Piure = 200g cartofi și friptură la cuptor (pulpă de pui) = 130g și murături = 50g

Corn/prăjitură cu gem = 70g - 1 bucată (conține gluten, lactoză, ouă)

2. Pâine semialbă (intermediară) - 200g = 146g făină (conține gluten)

Friptură la cuptor (pulpă de porc) = 130g, orez sărbesc = 150g și castraveti la oțet = 50g

Budincă de macaroane cu brânză = 150g (conține gluten, lactoză, ouă)

3. Pâine semialbă (intermediară) - 200g = 146g făină (conține gluten)

Friptură la cuptor (pulpă de porc) = 130g, mazăre sote = 100g și murături = 50g

Plăcintă cu mere/dovleac = 100g (conține gluten, lactoză, ouă)

4. Pâine semialbă (intermediară) - 200g = 146g făină (conține gluten)

Snițel din piept de pui = 130g, cartof inatur/țărănești = 150g și salată de murături = 50g

Tartă cu brânză = 100g.

5. Pâine semialbă (intermediară) - 200g = 146g făină (conține gluten)

Tocăniță de cartofi cu carne de porc (200g cartofi / 100g carne, ceapă, suc de roșii) și murături = 50g

Corn cu rahat = 70g (conține gluten, lactoză, ouă)

#### NOTE:

1. Meniurile afișate mai sus, sunt orientative, prestatorul având libertatea de a propune o gamă cât mai variată de meniuri, cu respectarea legislației în vigoare;

2. Toate gramajele sunt pentru produse finite, carnea este fără os.

3. Meniul va fi alternativ, se vor rula minim 3 variante de meniuri săptămânal; Meniul săptămânal cuprinde 4 variante de meniu zilnic.

4. Se vor avea în vedere meniuri de post/vegetariene în condițiile în care se solicită.

5. Masa va fi organizată sub formă de porții individuale / în sistem tip bufet, în funcție de meniul propus și solicitările din partea autorității contractante (în funcție de programul și natura activităților educaționale și suport derulate cu elevii).

6. Felurile de mâncare gătite vor fi livrate la temperatura optimă.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite situații privind starea de sănătate ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate de regim alimentar prescrise de medicii curanți.

Vor fi respectate normativele în vigoare în ceea ce privește interzicerea cateringului cu produse de tip fast-food. Mâncărurile să nu fie grase, condimentate, iar cantitatea de sare să fie moderată.

Pe parcursul derulării contractului, Reprezentantul firmei câștigătoare va stabili împreună cu persoana desemnată din partea Liceului Tehnologic Stefan cel Mare si Sfant Vorona , 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 va modifica structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul Achizitorului.

### 3.2. 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.

Produsele lactate unt, brânzeturi, trebuie să respecte 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.

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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, doar dacă este cazul, fiind specificate pentru fiecare elev.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice 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.

### 3.3. Condiții pentru depozitarea, manipularea și transportul hranei masă caldă

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către Liceul Tehnologic Stefan cel Mare si Sfant Vorona si catre celelalte scoli din comuna numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar, veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se vor prezenta autorizația din care să rezulte faptul că acesta este autorizat pentru transportul pachetelor alimentare ce fac obiectul contractului, valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului;

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport alimentar dotate corespunzător, **însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical, autorizate sanitar-veterinar**, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate.

Hrana trebuie ambalată etanș pentru a se menține caldă. Prestatorul va asigura distribuirea cu transport și personal propriu, inclusiv vesela de unică folosință, șervețele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final al contractului.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei se vor face în recipiente izoterme. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor.

Pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea.

### 3.4. Responsabilitățile contractantului

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate autorizat SERVICII DE CATERING.

Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la locațiile indicate de către achizitor în nota de comandă.

La livrare se va întocmi procesul-verbal de recepție al serviciului de catering care se va semna de către reprezentanții contractantului și ai autorității contractante.

Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu legislația în vigoare.

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor ce beneficiază de hrană, autoritatea contractantă are dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în cel mai scurt timp.

### **3.5. Noțiuni fundamentale de igienă**

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. 1225/5031 din 2003, 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.

*Plata serviciului contractat se efectuează de către ordonatorul terțiar de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, aprobate de Liceul Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona în calitate de Autoritate contractantă .*

Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la sediile/locațiile indicate de către achizitor.

La livrare se va întocmi procesul-verbal de recepție al serviciului de catering. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat în scris contractantului.

**Plata se va efectua lunar.**

## **4.VALOAREA TOTALA ESTIMATA FARA TVA**

**Valoarea totala estimata pentru anii 2024 ,2025 si 2026  
66 saptamani x 282portii/saptamana = 18612 portii  
18612 x 18.7 lei = 348044,4 lei fara TVA**

## **5.CONDIȚII MINIME DE GARANȚIE**

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, de orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu serviciul furnizat. La primirea unei astfel de notificări furnizorul are obligația de a remedia funcționalitatea la nivel normal în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

Perioada de remediere a funcționalității serviciului este de maxim 1 oră. Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze problema în termenul stabilit, achizitorul are dreptul de a pretinde ca despăgubire contravaloarea pachetelor necorespunzătoare.

În cazul repetării abaterilor, se va proceda la rezilierea contractului și la emiterea documentului constatator negativ privind modul de îndeplinire a contractului.

## **6.CONDITII DE LIVRARE**

Termen de livrare: ZILNIC, în zilele în care se țin cursuri care impun prezența efectivă a elevului în sala de curs, în perioada de la data încheierii contractului până la data 30.06.2026

### **Locațiile de livrare:**

Liceul Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona , str. Principala nr. 365 , Scoala Poiana , Scoala Icuseni , Scoala Vorona Mare , comuna Vorona ,judetul Botosani

**Scoala gimnaziala Luca Arbore Vorona Mare , comuna Vorona, Judetul Botosani**

**Scoala gimnaziala Alexandru cel Bun Icuseni, comuna Vorona , judetul Botosani**

**Scoala gimnaziala Raluca Iurascu Joldesti, comuna Vorona, judetul Botoasani**

### **Livrările se vor efectua zilnic, în limita a 282 porții alimentare, după cum urmează:**

- Între orele 13.30 – 13.50, se vor livra pachetele \_ masa caldă la sediile Liceului Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona si a scolilor gimnaziale mentionate mai sus
  - Între orele 14.00– 14. 15 se va distribui masa caldă elevilor prezenți;
- Gustările \_masa caldă vor fi livrate începând de la data încheierii contractului până la data de 30.06.2026, pentru elevii care participă la activitățile descrise mai sus,

Livrarea produselor începe din ziua următoare zilei încheierii contractului cu prestatorul de servicii.

În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al elevilor, Autoritatea contractantă prin responsabilul de contract din partea Liceului Tehnologic Stefan cel Mare si Sfânt Vorona, va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului.

Oferta va conține următoarele documente:

Documente de calificare;

Propunerea tehnică;

Propunerea financiară.

### **7. DOCUMENTELE DE CALIFICARE:**

1. Ofertanții vor prezenta certificat constatator emis de O.N.R.C., nu mai vechi de 30 de zile, din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și corespondența acestuia cu obiectul contractului (dreptul de a exercita activitatea necesară îndeplinirii contractului);
2. Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinar, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;
3. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea nr. 98 / 2016;
4. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98 / 2016;
5. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98 / 2016;
6. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98 / 2016;

### **8. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE :**

1. Propunerea tehnică va conține o prezentare generală a sediului/ punctului de lucru unde se desfășoară activitatea de preparare a hranei, a tehnologiei de producție și logisticii deținute, însoțită de imagini exemplificative. Se va depune lista dotărilor cuptoare, frigider profesional, plite, mașini de gătit, mașini pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative și dovezi ale formei de deținere;
2. Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii unei mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartea de identitate a mașinii și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei;
3. Ofertanții vor preciza dacă subcontractează o parte/părți din contract (Formularul6);
4. Ofertanții vor depune Declarația privind persoanele direct implicate în realizarea contractului (Formularul 7);

5. Ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere, prin care se angajează ca în pregătirea ofertei și pe parcursul executării contractului vor respecta cerințele specifice privind reglementările din domeniul raporturilor de muncă, social și protecției mediului (Formularul 8).
6. Ofertanții vor prezenta documente prin care certifică existența unui sistem de management al siguranței alimentelor, valabil la data prezentării.
7. Ofertanții vor prezenta formularul Declarație privind lista principalelor livrări de produse similare în ultimii 5 ani (calculata de la data limita de depunere a ofertelor, c căror valoare cumulată reprezintă cel puțin valoarea estimata a contractului),

#### **9. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE :**

1. Propunerea financiară va conține formularul de ofertă , în care ofertantul prezintă prețul total, fără TVA, pentru un număr maxim de 282 porții \_masă caldă , se va consemna în cadrul formularului de ofertă faptul că oferta trebuie să fie valabilă 30 de zile de la data depunerii;
2. Centralizator financiar (Anexa la Formularul de ofertă nr.).

#### **10. EVALUAREA OFERTELOR**

Pe parcursul procedurii de evaluare, în măsura în care se consideră necesar, Comisia de evaluare, poate solicita clarificări operatorului economic cu privire la eventualele neconcordanțe ale ofertei cu cerințele documentației de atribuire.

Ofertele care nu îndeplinesc cerințele tehnice minimale precizate în cererea de ofertă sau nu se încadrează în valoarea estimată a achiziției, se consideră oferte inacceptabile.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, se introduce cerința ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

materie primă,  
prepararea hranei,  
distribuție.

#### **11. CRITERII DE ATRIBUIRE**

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,

Responsabil achiziției proiect,  
Anicai Stelian

