

COMUNA DOBROMIR
CUI 7635175

NR.3273/21.08.2026



CAIET DE SARCINI

Privind atribuirea contractului de achizitie publica avand ca obiect
**Servicii de catering pentru elevii Liceului Tehnologic "Radu Priscu", Comuna Dobromir,
Judetul Constanta, in cadrul Programului National Masa Sanatoasa**

Cod CPV: 55524000-9 – Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

I. Introducere

Aceasta sectiune a Documentatiei de Atribuire include ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnica si Propunerea Financiara) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezulta din aceasta procedura.

Cerintele precizate in Caietul de Sarcini sunt considerate minimale. Orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luata in considerare numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini.

II. Contextul realizarii acestei achizitii

Comuna Dobromir, Judetul Constanta a fost inclusa in Programul National Masa Sanatoasa.

Consiliul Local al Comunei Dobromir, Judetul Constanta a aprobat prin Hotarare de Consiliu Local acordarea, in anul scolar 2025-2026, a unui suport alimentar gratuit sub forma de pachet alimentar, prescolarilor si elevilor din unitatile de invataman de pe raza Comunei Dobromir Judetul Constanta, in Conformitate cu HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului national "Masă sănătoasă" în anul 2026.

La intocmirea ofertei operatorii economici vor respecta prevederile:

1. HOTĂRÂRII nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
2. Toate dispozitiile legale aplicabile pentru prestarea serviciilor care fac obiectul contractului.

III. Informatii despre beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta

- sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu;

COMUNA DOBROMIR
CUI 7635175

- mentinerea echilibrului socioemotional;
- întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sanatoase care să susțină învățarea;
- formarea unor obiceiuri alimentare sanatoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sanatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

IV. Obiectul achiziției

Servicii de catering pentru elevii Liceului Tehnologic "Radu Priscu", Comuna Dobromir, Județul Constanța, în cadrul Programului Național Masă Sanatoasă.

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – tip sandwich și fruct, pentru prescolari și elevii din Liceul Tehnologic "Radu Priscu" din Comuna Dobromir, Județul Constanța, în locurile de desfășurare a cursurilor din localitatea Dobromir și satele arondate.

V. Cantitățile necesare și valoarea estimată

Cantitățile necesare și valoarea estimată

- ☐ Număr total de prescolari/elevi beneficiari- 870
- ☐ Număr de zile de zile ramase din anul școlar 2025-2026, aferente anului calendaristic 2025 – 136 de zile (ciclul primar, gimnazial, grădiniță);
 - 129 de zile (clasele a VIII-a);
 - 141 de zile (clasele a IX-XI-a);
- Valoarea maximă/beneficiar – 14,86 lei, fără TVA (16,5 lei inclusiv TVA)/suport alimentar/zi, valoare ce include toate costurile: prețul suportului alimentar = prețul materiei prime, al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor-art. 1.3, lit.b-Anexa nr. 3, din Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

Valoarea totală estimată este de 1.757.848,84 lei, fără TVA.

Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

Decontarea și plata se vor face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor, în baza proceselor verbale de recepție și prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ după aprobarea prin HG a valorii distribuite unităților de învățământ incluse în PNMS.

COMUNA DOBROMIR
CUI 7635175

Valoarea contractului este una contractul fiind valabil pana la suma maxima ce va fi alocata prin HG de aprobare a valorii distribuite unitatilor de invatamant incluse in PNMS. Valoarea contractului se va actualiza in functie de valoarea alocata de Guvern. Valoarea este aferenta perioadei desfășurării activităților didactice, pana la 31.12.2026. Achizitionul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare.

VI. Durata contractului de achizitie publica

- **Durata contractului** – de la data semnarii acestuia pana la ultima zi calendaristica a anului 2026.

Locatia contractului – Liceul Tehnologic “Radu Priscu” si unitatile de invatamant aflate in coordonare, din satele arondate comunei Dobromir, Judetul Constanta – Conform Tabelului cu efectivele de elevi, transmis de Liceul Tehnologic “Radu Priscu” cu adresa nr. 209/10.02.2026, Anexam la prezentul caiet de sarcini adresa mentionata.

VII. Conditii generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Elevii si prescolarii primesc suportul alimentar si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si functionare a unitatilor de invatamant preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educatiei nr. 5726/2024. Preluarea suportului alimentar se realizeaza in aceasta situatie de catre parinti/reprezentanti legali/ocrotitori legal sau acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel putin o ora de curs/zi.

Suportul alimentar este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Suportul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

VIII. SPECIFICATII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va furniza pachet alimentar sandvici compus din:

- 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
- 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: portocala/piersica/para/caisa/mar sau echivalent, minim 100 g, inclus în prețul suportului alimentar.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate în Hotărâre sunt:

- Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
- Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, atât pentru copii ce au un regim normal, cât și pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ.

Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

La suportul alimentar se adaugă un fruct (portocala/piersica/para/caisa/mar sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Pentru o evaluare corespunzătoare a propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta:

- Minim 5 variante de suport alimentar (pentru copiii ce au un regim normal) ce se vor detalia în propunerea tehnică depusă, precizând gramajul pentru fiecare produs oferit.
- Minim 5 variante de suport alimentar (pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intolerante sau alte probleme de natură medicală). Se vor detalia 5 variante de suport alimentar pentru fiecare categorie (diabet, intoleranța gluten, intoleranța lactoză).

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

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.

2. Cerințe privind personalul contractantului

Contractantul trebuie să pună la dispoziție tot personalul necesar pentru a asigura îndeplinirea cerințelor din caietul de sarcini.

În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor face dovada că dețin în cadrul structurii organizatorice care se va ocupa de prestarea serviciilor ce vor fi atribuite prin prezentul contract de achiziție publică, personal specializat/atestat/autorizat și cu experiența profesională, respectiv: Persoanele angajate în producerea, manipulara 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar pentru prescolari și elevi va avea controlul medical efectuat periodic la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării. Prestatorul va livra suportul alimentar în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului, din care minim 2 să fie calificați bucătari. Ofertantul va face dovada că cel puțin 2 persoane au calificarea de bucătar șef de unitate - cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

Se va atașa la propunerea tehnică

- documentul de calificare – certificat de absolvire/diploma de studii din care să reiasă calificarea de bucătar;
- documentul care să ateste că este angajatul societății. (contract de muncă / extras revizal)
- documentul din care să reiasă vechimea în funcția de bucătar/șef de unitate (extras revizal/ contract de muncă/adeverință de vechime/orice alt document care poate demonstra experiența în funcția de bucătar/șef de unitate) din care să reiasă că are experiența în calificarea de bucătar.
- CV și declarație de disponibilitate asumate prin semnătură în formă autentică.

COMUNA DOBROMIR
CUI 7635175

Ofertantul va face dovada detinerii (contract de munca sau contract de colaborare/ prestari servicii) unui specialist in inginerie alimentara/nutritionist. Lipsa acestuia va duce la declararea ofertei neconforme.

3. Evidența cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii 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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat 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.

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.

4. Grupe speciale consumatori

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.

5. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, 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 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;

COMUNA DOBROMIR
CUI 7635175

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.

6. 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.

În cadrul propunerii tehnice, operatorii economici vor prezenta autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru autovehiculele folosite în transportul alimentelor/hranei, valabilă la momentul prezentării, în copie. Autorizația trebuie să fie emisă pentru transportul produselor de origine animală și să fie valabilă la momentul depunerii ofertelor. Se va depune dovada faptului că operatorul economic dispune de mijlocul de transport (contract de închiriere, sau factură, sau contract sau contract de leasing).

7. 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.

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

Siguranța și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

COMUNA DOBROMIR
CUI 7635175

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.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a scolarizării 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.

Ofertanții vor introduce o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor

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

8. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

9. 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, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";*
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.*

COMUNA DOBROMIR
CUI 7635175

10. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

Intocmit,

MATEI MONICA

