

Nr. 635 / 20.02.2026

Aprobat.  
PREȘEDINTE  
Ion Bălăoiu

- CAIET DE SARCINI -

privind achiziția de  
**SERVICII DE CATERING**  
masă caldă  
pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar  
de stat de pe raza comunei Dragoslavele, județul Argeș  
în cadrul Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

**DETALIEREA SPECIFICAȚILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII**

**1. INFORMATII GENERALE**

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 sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering (suport alimentar) în cadrul **Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026**,

Având în vedere prevederile **H.G. nr. 1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026**, organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, Legea nr 101/2016, astfel ca procedura de atribuire a contractului este **Procedura proprie**.

**2. CONDITII SI CERINTE GENERALE**

**2.1.Descrierea serviciului de catering**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/săptămânal pregătirea și livrarea masei calde, în regim catering, pentru un număr de 292 preșcolari și elevi din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1, Iosif Catrinescu conform **Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferite vor include și cheltuielile cu caserolele și servicii de transport, incluzând și serviciile de

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGES

colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Suportul alimentar va fi pregătit de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase, cu respectarea prevederilor Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, și a normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 1171/2025.

Livrările vor avea loc astfel:

- masă caldă, în regim catering, pentru un număr de 292 preșcolari și elevi din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Dragoslavele în perioada martie-iunie 2026 și perioada septembrie-decembrie 2026, 5 zile pe săptămână, în funcție de perioada de derulare a cursurilor/activităților școlare.
- Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp comunicat de către conducerea Școlii Gimnaziale nr. 1 Iosif Catrinescu Dragoslavele. Prestatorul trebuie să asigure zilnic/săptămânal pregătirea și livrarea pachetelor alimentare pentru un număr de 292 preșcolari și elevi din cadrul Școlii Gimnaziale "Iosif Catrinescu";
- Școala Gimnazială cu clasele V-VIII „**IOSIF CATRINESCU**”, (învățământ preșcolar și gimnazial), str. Brasovului, nr. 45
- Școala Gimnazială cu clasele 0-IV „**IOSIF CATRINESCU**”, (învățământ primar); str. Patrih Miron Cristea, nr.3
- Școala Valea Hotarului (învățământ preșcolar și primar), sat Valea Hotarului, str. Târgoviștei

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a mesei calde, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data 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 la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

**Comanda** pentru numărul de porții ce vor trebui pregătite și livrate beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic/săptămânal, până la ora 08:30** - valabilă pentru masa din ziua în curs; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de meniu, pentru următoarea săptămână de livrare (5 zile).**

La întocmirea "Planului de conținut al mesei calde" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- Anotimpul în care se aplică pachetele;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite produse;
- Planurile de conținut al pachetelor vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete suportul alimentar ; Se acceptă altă combinație a produselor;



## COMUNA DRAGOSLAVELE

### JUDEȚUL ARGES

- pachetul alimentar să fie consistent și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată prin felul produselor;
- Preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

NOTĂ: În cazul în care programul nu va mai fi finanțat, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractual, printr-o notificare transmisă furnizorului.

În cazul nealocării sumelor în cadrul programului, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suspenda furnizarea mesei calde, printr-o notificare transmisă furnizorului.

Livrările vor începe odata cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de servicii cu durata cursurilor din cadrul anului școlar 2025-2026 (martie 2026- iunie 2026) și anului școlar 2026-2027 (septembrie 2026- decembrie 2026) se estimează că livrările se vor desfășura pe parcursul a 8 luni.

## 2.2 Specificații tehnice

### 1. Caracteristici generale

Se va furniza masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, compusă din :

- fel de bază, variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- piure de cartofi, salată cu carne slabă de porc;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;

## COMUNA DRAGOSLAVELE

### JUDEȚUL ARGHEȘ

- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume;

**Informații despre produs:** 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.

**În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta minim 5 variante de meniu.**

Variantele se vor prezenta și la nivelul propunerii tehnice, defalcate pe componente, din care să reiasă ponderea materiei prime, prepararea hranei și transport (inclusiv al deșeurilor).

**Se va furniza:**

- **- pachet alimentar (un fel doi)**
- Carne – cel puțin 80 g
- Garnitură – cel puțin 80 g
- Salată – cel puțin 60 g
- Pâine – cel puțin 2 felii sau chifla
- Desert

1.1 Masa caldă este livrată zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și este păstrată 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. Suportul alimentar, respectiv masa caldă, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport-distribuție, 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 că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 80% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Suportul alimentar (masa caldă) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 la HG nr. 1171/2025, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, **în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind**



## COMUNA DRAGOSLAVELE

### JUDEȚUL ARGEȘ

**materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.**

#### NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

(conform anexa nr. 2 din HG nr. 1171/2025)

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate 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 gătit 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.
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.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maonezelor, 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.**
8. 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.

#### 2. Calitatea produselor

Supportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

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.

#### 3. Siguranță și perisabilitate microbiologică

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGHEȘ

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

- **ziua producerii pentru masa caldă.**

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.

**4. 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/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertantul va face dovada, în cadrul propunerii tehnice, deținerii minim 2 mijloace auto de transport frigorifice ,autorizat sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in caz contrar oferta sa va fi considerata neconforma.

Pentru transportul mesei calde se vor asigura termoboxuri cu funcție de răcire/incalzire, minim 10 bucăți. Se va prezenta în cadrul propunerii tehnice, modalitatea de acces, împreună cu documente care atestă deținerea acestora, însoțite de declarație/certificat de conformitate.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa/adresele de livrare, comunicate de către instituția de învățământ, și de calitatea acestora.

**5. Metode de testare și control**

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

6. 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

**7. Ambalare, etichetare, marcare**

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”;



COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGEȘ

- 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.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Ofertantul trebuie să prezinte în cadrul propunerii tehnice o declarație privind preluarea tuturor ambalajelor.

**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 pachetului alimentar.**

### **3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING**

#### **1. Motive de excludere**

Ofertantii nu trebuie să se regasească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167, 59-60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

#### **2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale**

Ofertantul trebuie să prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să fie reale/**actuale** la data prezentării și să rezulte ca obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator.

Contractantul trebuie să dețină autorizație sanitar veterinară valabilă pentru pregătirea hranei/restaurant, catering și pentru mijlocul de transport cu care se va face transportul hranei, în termen de valabilitate la data prezentării.

Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinar, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de pregătire a hranei și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și programul de prestare al acestui serviciu.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să pregătească și să livreze pachetele alimentare – numărul de pachete zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice - Lista personalului angajat în pregătirea și distribuția produselor alimentare, pentru care se vor prezenta **certificate 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.

La nivelul propunerii tehnice ofertantul va prezenta documente din care să rezulte accesul la personalul angajat, astfel se va depune extras revisal/CIM, la data depunerii ofertei pentru cel puțin 6 angajați,



COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGES

minim 2 bucatari, 2 ajutor bucătar/lucrător și 2 șoferi/distribuitor/livrator. Pentru bucătari se va prezenta diploma/certificat din care să rezulte calificarea.

### **3.1. Cerinte specifice privind alimentele:**

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

Suportul alimentar, *masa caldă*, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare. Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesară pentru menținerea stării de sănătate pentru efectuarea diferitelor activități fizice și pentru a compensa consumul de energie.

Suportul alimentar nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure pregătirea mesei calde din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

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 microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Contractantului îi revine sarcina depunerii documentelor care să ateste date de nutriție specifice unui fel 2 avizate de un specialist în nutriție dietetică, acesta constituind motiv de excludere..

### **3.2. Cerinte privind transportul**

Transportul hranei se va face de către contractant, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală. Livrarea va fi asigurată de contractant cu mașinile autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei (minim 2 mașini frigorifice) și nu va majora în niciun caz prețul ofertat (de exemplu condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc.). Autovehiculele cu care se realizează transportul hranei vor prezenta autorizații sanitar-veterinare la zi, iar pierderea de către contractant a acestor autorizații atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

De asemenea se vor respecta următoarele:

- Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricaror 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.



COMUNA DRAGOSLAVELI  
JUDEȚUL ARGES

- Mijloacul de transport și termoboxurile de transport trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada deținerii în proprietate a 2 mijloace de transport frigorifice, ce trebuie să fie avizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport și termoboxurile utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la destinație să aibă temperatura optimă.
- Prestatorul trebuie să dețină minim 6 termoboxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică. Pentru termoboxuri, se vor prezenta certificate de conformitate.
- Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin următoarele:
  - 2 Vehicule de transport hrana frigorifice, autorizate;
  - Termoboxuri, (minim 6 buc) pentru transportul pachetelor alimentare.

Alte dotări considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

Se vor prezenta documente care atestă modalitatea de acces la aceste dotări, cum ar fi facturi, contracte de vânzare cumpărare, de leasing. Nu se acceptă ca autovehiculele să fie închiriate.

Pentru sediul/punctul de lucru, autorizat pentru preparare hrană se va depune lista dotărilor minime necesare, documente din care rezultă deținerea acestora. În perioada evaluării comisia de evaluare își rezervă dreptul de a vizita sediul/punctul de lucru autorizat pentru preparare hrană declarat în propunerea tehnică. Astfel în cadrul propunerii tehnice op. economice ofertanții vor indica locația unde va fi pregătită mâncarea, datele de identificare și adresa completă.

De asemenea op. economice ofertanți, vor declara pe propria răspundere, sub sancțiunile prevăzute de Cod Penal, personalul care își desfășoară activitatea în locația indicată la data depunerii ofertelor. În cazul înlocuirii personalului nominalizat în cadrul propunerii tehnice, ofertantul devenit contractant va înștiința autoritatea contractantă și va prezenta dovada absolvirii cursurilor de Noțiuni fundamentale de igienă și fișe de aptitudini specifice activității desfășurate (în termen de valabilitate)

### **3.3. Cerințe privind igiena personalului:**

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Oricărui lucrător care suferă de o boală ( leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă ( Declarație pe propria răspundere).

Prestatorul care lucrează la pregătirea pachetelor alimentare are obligația de a efectua controalele medicale (analize medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere).

Ofertantul trebuie să facă dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin cursuri de Noțiuni fundamentale de igienă și fișe de aptitudini specifice activității desfășurate.

Se va face dovada asigurării cu personal pentru producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare: 2 bucătări cu diploma de calificare , 2 ajutor bucătar (lucrător) și 2 persoane pentru distribuție/manipulare.

## **4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGEȘ

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de pregătire și distribuire a pachetelor alimentare. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului

## **5. RECEPȚIA SERVICIILOR**

La efectuarea recepției:

Recepția suportului alimentar se va realiza zilnic/săptămânal de către persoanele responsabile, desemnate de către conducerea unității de învățământ.

- Procesul verbal de recepție cantitativă și calitativă va avea anexat centralizatorul cu numărul de pachete alimentare (masă caldă) livrate zilnic, conținutul pachetului din ziua respectivă (conform planului).
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, pregătirea suportului alimentar, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezenta reprezentanților prestatorului.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Condiții de livrare

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a mărfii;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- declarație de conformitate;
- livrarea va fi însoțită de un meniu care va constitui proba de alimente pentru certificarea sanitară veterinară;

## **6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA**

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe luna în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării facturii la beneficiar/transmiterii în SPV (sau conform ofertei).

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unității administrativ-teritoriale comuna Dragoslavele, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a pomovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpa, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.



COMUNA DRAGOSLAVELE  
JUDEȚUL ARGES

**Conditii minime de calitate**

Contractantul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legislației în vigoare în România;

**Dispozitii finale**

Contractul se reziliaza de drept fara plata unor daune materiale (banesti), în situatia în care:

- au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
- se livrează produse neconforme;
- prestatorul de servicii/furnizorul rămâne fără autorizație sanitar-veterinară pentru preparare si pentru mijlocul de transport.

**Mijloace de verificare si Control**

Reprezentantii desemnati ai Achizitorului au dreptul de a urmări și a verifica modul de preparare și ambalare a hranei în unitățile prestatorului ori de câte ori consideră necesar. O astfel de verificare se face cu notificarea prealabilă a Prestatorului, cu cel puțin 24 de ore înainte de efectuarea vizitei de verificare.

De asemenea Reprezentantii desemnati ai Achizitorului au dreptul de a urmări distribuirea alimentelor/hranei. În cazul în care se constată situatii de risc cu privire la transportul și calitatea alimentelor ce pot afecta sănătatea preșcolarilor/elevilor, reprezentanții achizitorului pot să oprească distribuirea hranei. Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana dovedite a fi neconforme cu altele corespunzatoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Prestatorul are obligația de a prezenta oricând la cererea achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport;

Controlul respectării de către contractant al caietului de sarcini si a obligatiilor asumate prin contractul de servicii se efectueaza de catre reprezentanții Școlii Gimnaziale nr. 1 Dragoslavele, de către reprezentanții Primariei comunei Dragoslavele, inclusiv de reprezentanții inspectoratului școlar și reprezentanții serviciilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

**Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate**

-Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin actiunile sale sa nu produca nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali;

-Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normala în institutiile beneficiarului, mai ales a școlii;

-Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

-Autoritatea contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, în privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice.

Responsabil Achiziții publice,  
Vladau Mihai Adrian

