

ROMANIA  
JUDETUL GORJ  
COMUNA BALESTI  
CONSILIUL LOCAL

### HOTĂRÂRE

**privind aprobarea CAIETULUI DE SARCINI privind  
achizitionarea de servicii de catering pentru proiectul :  
“ PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL,  
COMUNA BALESTI, JUDETUL GORJ”**

Consiliul Local al comunei Balesti, judetul Gorj, intrunit in sedinta publica ordinara la data de 27.08.2021;

Avand in vedere :

- Referatul de aprobare al Primarului comunei Balesti;
  - Raportul de specialitate al Compartimentului Licitatii si Achizitii Publice;
  - Referatul nr.13.468/25.08.2021 ;
  - Rapoartele de avizare ale comisiilor de specialitate din cadrul Consiliului Local Balesti;
  - Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice , cu modificarile si completarile ulterioare ;
  - HOTĂRÂREA nr. 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.273/2006 privind finantele publice locale cu modificarile si completarile ulterioare;
- În temeiul art.129, art.139 si art.196 din OUG nr. 57/2019 privind Codul Administrativ.

### **HOTĂRĂȘTE :**

**Art.1.** Aproba Caietul de sarcini privind achizitionarea de servicii de catering pentru proiectul : “PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL, COMUNA BALESTI, JUDETUL GORJ” conform anexei care face parte integranta din prezenta hotarare.

**Art.2.** Primarul comunei Balesti, Serviciul Economic si Compartimentul Licitatii si Achizitii Publice vor duce la indeplinire prevederile prezentei hotarari.

**PRESEDINTE DE SEDINTA  
CONSILIER LOCAL,  
BALACESCU ION**



*Hotararea a fost adoptata in sedinta ordinara a Consiliului local din data de 27.08.2021, cu un numar de 15 voturi pentru, 0 voturi impotriva, 0 abtineri, exprimate din numarul total de 15 consilieri prezenti la sedinta si din totalul de 15 consilieri in functie .*

**CONTRASEMNEAZA,  
SECRETAR GENERAL  
BALDOVIN CONSTANTIN CRISTI**

**BALESTI  
Nr. 57/27.08.2021**

Se aprobă,  
PRIMAR,  
Jr. Ungureanu Mădălin-Ion

## **1. INFORMATII GENERALE**

Având în vedere Referatul nr. 13.468/25.08.2021, emis de Poștan Ana Carina, privind activitatea desfășurată pentru programul After School, s-a elaborat prezentul Caiet de sarcini ce face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie esențialul cerințelor pe baza cărora ofertantul participă la procedura și va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea hranei în cadrul proiectului: **PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL, COMUNA BALEȘTI, JUDEȚUL GORJ**

### **-CAIET DE SARCINI-**

Organizarea și desfășurarea procedurii de atribuire va respecta prevederile legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de servicii, HG 395/2016, legea nr 101/2016, ANUL ÎN PUBLICAȚIE.

### **Privind achiziționarea de SERVICII DE CATERING PENTRU ANUL SCOLAR 2021-2022**

## **2. CONȚINUTUL CERINȚELOR GENERALE**

### **Pentru proiectul: PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL, COMUNA BALEȘTI, JUDEȚUL GORJ**

Furnizorul va asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 20 persoane participante în activități after school, reprezentând Grupul Tintă din cadrul proiectului sus menționat, în cantitățile și condițiile calitative stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cușturilor alocatelor zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering.

Meniurile oferite vor include toate cheltuielile cu caserolele, tacâmuri și cu transportul.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului. Aceasta va face dovada că deține un număr de cel puțin 1 angajat din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificatul de însușire sau lucrător în alimentație publică. Ofertantul trebuie să prezinte, de asemenea carnetul de sănătate al personalului desemnat pentru prepararea hranei - în copie.

Porțiile vor fi pregătite și preparate 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.

(Valoarea alocată de hrană (20 persoane) - 8,00 lei fara TVA).

Valoare estimată hrană pentru activități educative:

- valoare estimată hrană la hrana/zi de program = 8,00 lei fara TVA
- număr persoane beneficiare = 20 preșcolari/zi la afterschool
- număr zile de program = 5 zile/săptămână
- număr luni de program = 10 luni
- valoare totală estimată = 32.000,00 lei fara TVA (20 copii X 8 lei/copil/zi X 5 zile/săptămână X 4 săptămâni/lună)

## **DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII**

### **1. INFORMATII GENERALE**

Având în vedere Referatul nr. 13.468/25.08.2021, întocmit de Popescu Ana Corina, privind activitatea desfășurată pentru programul After School, s-a elaborat prezentul Caiet de sarcini ce 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- pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei în cadrul proiectului: **PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL, COMUNA BALEȘTI, JUDEȚUL GORJ**

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, legea nr 101/2016, ANUNȚ PUBLICITAR - **ACHIZIȚIE DIRECTĂ – on-line.**

### **2. CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE**

#### **2.1. Descrierea serviciului de catering**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 20 persoane participante la activități after school, reprezentând Grupul Tinta din cadrul proiectului sus menționat, în cantitățile și conținutul caloric stabilite 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 toate cheltuielile cu caserolele, tacâmuri și cu transportul.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului. Acesta va face dovada că deține un număr de cel puțin 1 angajat din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificat de bucatar sau lucrator în alimentație publică. Ofertantul trebuie să prezinte, de asemenea, carnetul de sănătate al personalului desemnat pentru prepararea hranei – în copie.

Porțiile vor fi pregătite și preparate 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.

**(Valoarea alocației de hrană (lei/zi/persoană – 8,00 lei fără TVA).**

Valoare estimată hrana participant activități educative:

- valoare estimată / pachet hrană/zi de program = 8,00 lei fără TVA
- număr persoane beneficiare = 20 preșcolari/zi la afterschool
- număr zile de program = 5 zile/săptămână
- număr luni de program = 10 luni
- valoare estimată totală = 32.000,00 lei fără TVA (20 copii X 8 lei/copil/zi X 5 zile/săptămână X 4 săptămâni/lună)

Valoarea estimată va fi modificată în funcție de desfășurarea activității programului After School.

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un număr maxim de 20 persoane, 5 zile pe săptămână, în funcție de perioada de derulare activităților școlare

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele:

De luni pînă vineri:

- zilnic între orele 13.00–13.30 pranzul (din ziua respectivă)

Locația la care se livrează hrana zilnică este sediul After School din Comuna Balești, județul Gorj. Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de către autoritatea contractantă.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 24 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 preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic, pînă la orele 10:00** –valabilă pentru masa de pranz 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 3 variante de meniuri pentru următoarea săptămână de livrare (5 zile).**

La întocmirea "Planului de meniu" 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 meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;
- 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.**

Livrarile vor începe odată cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează ca livrarile se vor desfășura pe parcursul a max.10 luni în anul școlar 2021-2022 începând cu septembrie 2021 pînă în iunie 2022.

## 2.2. Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Exemplu:

### Pranz:

Cuprinde 2 feluri de mancare si o salata de sezon (ciorba/supa, felul II ), astfel:

- 1.-ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau găluște =300ml ,
  - ciorba de fasole=300ml
  - ciorba cu carne de pui sau vita= 300ml/60g
  - ciorba de perisoare 300ml
  - ciorba radauteana 300ml
- 2.-mancare scazuta (pireu de cartofi, pilaf de orez, mazăre, fasole, tocăniță de pui, vită sau porc =300g
  - friptura carne pui, vită sau porc, = 100 gr procesata si fara os + garniture – 200 g = 300g
3. Salata de sezon =100g; muraturi=100g
4. Paine=min.150g

**Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.**

**Se face precizarea ca se solicita ca preparatele din carne de la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislația sanitară .**

## 3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie sa respecte normele de protecție și prevenire a coronavirusului COVID 19.

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

- La data semnării contractului prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite in desfasurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentatii de atribuire;
- La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor;
- Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor inlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numărul de portii zilnice la ora solicitata.

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

Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie ! : nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza. La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Mancarurile nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate. 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 masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

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

Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Mijloacele de transport si containerele de transport ( dulapuri calde), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si in numar suficient.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare si punerea in recipientele de servire in caz contrar, mancarea calda va fi mentinuta la o temperatura de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mancarea in vesela de unica folosinta (caserole, tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

Operatorul economic trebuie sa prezinte in propunerea tehnica dotarile ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului din care sa faca parte cel putin urmatoarele:

- Vehicule de transport hrana autorizate
- Caserole individuale
- Lazi marcate "numai pentru alimente"

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrarii hranei in conditii corespunzatoare.

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

Angajatii operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie sa fie calificati.

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Oricarui lucrator care sufera de o boala ( leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente , nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor , de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta ( Declaratie pe propria raspundere)

Personalul angajat in manipularea si prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Notiuni fundamentale de igiena.( Declaratie pe propria raspundere)

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere)

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

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

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.** Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mancare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore.

#### 5. RECEPȚIA SERVICIILOR

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectivă. De asemenea, prestatorul va prezenta declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

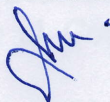


## 6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

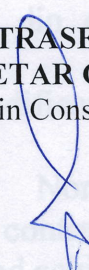
Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data depunerii emiterii facturii de catre furnizor.

In situatia in care Achizitorul dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuării platilor aferente executării contractului, desi a pomovat toate formalitatile si actiunile prevazute de legislatia in vigoare si de instructiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit imprejurari care determina intarzierea platilor si care nu se datoreaza Achizitorului, iar Achizitorul dovedeste cu documente legale lipsa sa de culpa, acesta din urma nu va fi obligat la plata de penalitati pentru neachitarea la termenul stabilit in contract, a obligatiei de plata.

PREȘEDINTE DE ȘEDINȚĂ,  
CONSILIER LOCAL,  
BALACESCU ION



CONTRASEMNEAZĂ,  
SECRETAR GENERAL,  
Baldovin Constantin-Cristi



## HOTĂRÂȘTE :

Art.1. Aprobă Caietul de sarcini privind achiziționarea de servicii de catering pentru proiectul : "PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL, COMUNA BĂLEȘTI, JUDEȚUL GORJ" conform anexei care face parte integrantă din prezenta lege.