

PRIMARIA COMUNEI BREAZA
JUDETUL BUZAU
Nr. 602/06.10.2026

Anexa nr 1 la HCL nr. 67/24.09.2026

CAIET DE SARCINI

privind achizitionarea de servicii de catering pentru beneficiarii serviciului social „Centrul de zi pentru copii aflatii in situatie de risc de separare de parinti in comuna Breaza, judetul Buzau”
Cod CPV 55523000-2

1. INFORMATII GENERALE:

Denumirea autoritatii contractante: UAT Breaza, jud. Buzau

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul isi va elabora propunerea in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering - pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevi la sediul Centrului de zi pentru copii aflatii in situatie de risc de separare de parinti.
Cerintele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea si desfasurarea achizitiei: conform prevederilor cuprinse in: Legea nr. 98/2016, privind achizitiile publice; HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice;

Tipul contractului: **SERVICII**

Cod CPV: 55523000-2 - Servicii de catering pentru alte societati sau institutii (Rev.2)

Valoarea estimata: 100.414,89 lei fara TVA.

Valoarea detaliata:

Nr. crt	Denumire	Nr. portii	Pret lei fara TVA / portie	Total fara TVA
1	Hrana pentru participanti*	3.483	28,83	100.414,89
	TOTAL (lei fara TVA)		100.414,89 lei	

*OBS: 43 beneficiari estimati x 81 zile = 3.483 portii x 28.83 lei fara TVA/ portie = 100.414,89 lei fara TVA;

Durata de prestare a serviciilor: 07.09.2026 - 31.12.2026.

2. OBIECTUL CONTRATULUI

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevii Centrului de zi pentru copii aflatii in situatie de risc de separare de parinti, cu data inceperii prevazuta in contract. Prestatorul se obliga sa asigure in zilele stabilite pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru elevii care frecventeaza cursurile Centrului de zi pentru copii aflatii in situatie de risc de separare de parinti.

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

3. LIVRAREA PRODUSELOR

Intrucat serviciile de catering reprezinta forme de sprijin in cadrul unor activitati complexe ale proiectului, livrarea produselor se face in baza unei metodologii adecvate de implementare a proiectului, precum si in baza unei planificari adecvate a resurselor materiale, umane si a activitatilor in concordanta cu activitatile proiectului. Ofertantul declarat castigator va trebui sa livreze in zilele stabilite, la locatia indicata, respectiv la Centrul de zi pentru copii aflati in situatie de risc de separare de parinti un numar de 43 de portii de mancare zilnic. Livrarea va fi in medie de 81 zile pana la finalizarea contractului.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:

- Legea 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;

- H.G. nr. 395/2016;

Ofertantii vor trebui sa prezinte in cadrul ofertei tehnice o metodologie de lucru adecvata in concordanta cu prevederile prezentului caiet de sarcini.

Livrarea hranei se va face la locul de desfasurare a activitatilor, respectiv la Centrul de zi pentru copii aflati in situatie de risc de separare de parinti din comuna Breaza, judetul Buzau, pe baza programului stabilit, iar livrarile se executa pe baza de comanda expediata pana la ora 8,30 din ziua livrarii.

Produsele si materiile prime utilizate vor fi de calitate superioara provenite din surse controlabile. La solicitarea autoritatii contractante prestatorul trebuie sa prezinte factura de furnizare a materiilor prime sau produselor utilizate si eticheta pentru a putea fi controlati parametrii materiilor prime sau produselor utilizate in activitatea de catering, cum ar fi: provenienta, compozitie, agenti alergeni, termen de valabilitate, etc.

Pretul va include cheltuielile de transport pana la locul de deservire, respectiv la Centrul de zi pentru copii aflati in situatie de risc de separare de parinti din comuna Breaza, judetul Buzau. Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport fara modificarea pretului din propunerea financiara, pana la destinatie.

Perioada de livrare, numarul de persoane pentru fiecare livrare si intervalul orar se vor stabili si se vor comunica furnizorului prin comanda.

4. SPECIFICATII TEHNICE

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, in concordanta cu principiile unei alimentatii sanatoase, Ordinul nr. 1563 / 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii.

Nr. crt.	Detalii tehnice portii de hrana	Cantitate
1	Pachetele de alimente vor contine ambalaj, servetel si tacamuri de unica folosinta. Portia va contine: - felul I - Ciorbe sau supe 250 ml + carne 30-40 gr. - felul II - carne/peste 80-100 gr. cu garnituri (orez, piure, paste, legume la cuptor etc.) - 150-200 gr. salate 60-80 gr. - paine 40-50 gr. - desert/fructe - apa 500 ml Meniul va fi alternativ. Felurile de mancare gatite vor fi livrate la temperatura optima. Toate gramajele sunt pentru produse finite, carnea este fara os.	3.483 portii

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru elevi:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in

- alimente.
4. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati.
 5. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte nesectionate dupa fierbere.
 6. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitare-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
 7. Vor fi respectate normativele in vigoare in ceea ce priveste interzicerea cateringului cu produse de tip fast-food.
 8. Mancarurile sa nu fie grase, condimentate, iar cantitatea de sare sa fie moderata.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Ofertantul va propune in oferta tehnica minimum 10 variante de „Meniu saptamanal” care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie de atribuire.

Autoritatea contractanta comunica lunar „Meniul saptamanal” (din cele min. 10 variante ofertate). Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante. Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face de catre persoana desemnata de catre autoritatea contractanta.

Predarea-preluarea hranei se va face sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor in „Registrul de control privind hranirea”.

Personalul echipei de management de proiect are dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea beneficiarilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare in decurs de 2 ore, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acesta.

Hrana calda este distribuita in zile si ore exacte, respectandu-se temperatura optima de servire a alimentelor, aspectul, gustul si mirosul atragator.

Autoritatea contractanta va putea solicita de la ofertantul castigator atat date tehnice privind compozitia produselor, cat si mostre din fiecare produs.

5. RESPONSABILITATILE CONTRACTANTULUI

Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba inscris in statutul societatii, ca obiect de activitate autorizat **SERVICII DE CATERING**.

Prestatorul are obligatia sa livreze hrana direct la locatiile indicate de catre achizitor in nota de comanda. La livrare se va intoarni procesul-verbal de receptie al serviciului de catering care se va semna de catre reprezentantii contractantului si ai autoritatii contractante.

Prestatorul isi asuma obligatia de a presta serviciul de preparare si servire a hranei in deplina concordanta cu legislatia in vigoare.

In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a persoanelor ce beneficiaza de hrana, autoritatea contractanta are dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat

sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in eel mai scurt timp.

6. CERINTE PRIVIND DEPOZITAREA, MANIPULAREA SI TRANSPORTUL HRANEI

Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei.

Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport, pana la locatiile indicate de autoritatea contractanta. Hrana trebuie ambalata corespunzator.

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman sau pericliteaza starea de sanatate a consumatorilor. Astfel, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se inlature riscul contaminarii.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport alimentar dotate corespunzator, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical, autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijloacele de transport corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate.

Hrana trebuie ambalata etans pentru a se mentine calda.

Prestatorul va asigura distribuirea cu transport si personal propriu, inclusiv vesela de unica folosinta, servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar-veterinare, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final al contractului.

Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create conditii pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie. Mijloacele de transport si recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologice in vigoare.

Transportul si distribuirea hranei se vor face in recipiente izoterme. Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor.

Pe parcursul derularii contractului, prestatorul are obligatia de a mentine curate si in buna stare de intretinere si functionare vehiculele utilizate pentru indeplinirea contractului, astfel incat produsele sa fie protejate impotriva contaminarii si sa permita igienizarea.

7. CERINTE PRIVIND IGIENA PERSONALA

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si lucru adecvat.

8. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: avizelor de insotire, documentelor de predare-primire la fiecare livrare si a comenzii transmisa de autoritatea contractanta.

9. RECEPTIONAREA SI PLATA

Prestatorul are obligatia sa livreze hrana direct la sediile indicate de catre achizitor. La livrare se va intocmi procesul-verbal de receptie al serviciului de catering. In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat in scris contractantului.

Decontarea serviciilor se va realiza in termen de 30 de zile de la data emiterii facturii.

10. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnica va fi prezentata in asa fel incat sa detalieze si sa demonstreze indeplinirea tuturor cerintelor din

Caietul de sarcini.

Propunerea tehnica va contine:

- Descrierea produselor cu prezentarea tuturor informatiilor.
- Resursele alocate.

Se va prezenta:

o vehiculul avizat medical autorizat sanitar-veterinar (folosit pentru transport). Se va depune dovada privind autorizatia sanitar-veterinara.

- Declaratie privind neincadrarea in art 59-60 din Legea 98/2016;
- Declaratie pe propria raspundere ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante in domeniul mediului, social si al relatiilor de munca.
- Minim 10 variante de meniu

Subcontractantii/asociatii/terti sustinatori propusi trebuie sa respecte aceleasi obligatii ca si ofertantii, in domeniul relatiilor de munca, mediu si social.

Informatii detaliate privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si se refera la conditiile de munca si protectia muncii, securitatii si sanatatii in munca, se pot obtine de la inspectia Muncii sau de pe site-ul: <https://www.inspectiamuncii.ro/legislatie>

In cazul unei asocieri, aceasta declaratie va fi prezentata in numele asocierii de catre asociatul desemnat lider.

Informatii privind reglementarile care sunt in vigoare la nivel national si care se refera la conditiile de mediu, se pot obtine de la Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

11. MODUL DE ELABORARE OFERTEI FINANCIARE

Se va completa Propunerea financiara (model atasat la documentatia de atribuire in sectiunea formulare). Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit. Pretul va fi exprimat in LEI fara TVA.

Oferta va fi detaliata astfel incat sa fie evidentiata clar valoarea produselor.

12. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Pretul cel mai scazut.

13. ALTE INFORMATII

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de portii daca numarul de beneficiari se reduce pe parcursul derularii contractului.

Vor fi analizate ofertele depuse din punct de vedere al conformitatii acestora, analizandu-se concordanta ofertelor tehnice cu cerintele din documentatia de atribuire si a caietului de sarcini. Din punct de vedere financiar se va verifica incadrarea ofertei in limitele valorii estimate a contractului.