

Nr. 1173/15.05.2026

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Prin prezenta vă invităm să participați prin depunere de oferte la atribuirea prin Procedură proprie a contractului **SERVICII DE CATERING ,, MASA SANATOASA,, Pentru Beneficiarii Scolii Gimnaziale Dorobantu Judetul Tulcea**

Autoritatea contractantă: [Comuna DOROBANȚU, județul Tulcea](#)

Adresă: [PRIMĂVERII, Nr.45, comuna DOROBANȚU, județul Tulcea](#)

Cod poștal: 827070

Telefon: 0240 576 306/0724 048 620

E-mail: contact@primaria-dorobantu.ro

Tip achiziție: Achiziție directă, conform HG 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.

Procedura de atribuire aplicată: PROCEDURĂ PROPRIE/INCREDINȚARE DIRECTĂ

Criteriu de atribuire: Pretul cel mai scazut conform caietului de sarcini atasat

Cod CPV 55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)

Tip contract: Servicii

Obiectul contractului: Servicii de Masă sanatoasa, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ Școala Gimnazială Dorobantu, Comuna Drobanu, Județul Tulcea

Valoarea totală estimată a contractului: 177.874,20 lei la care se adauga TVA 11%,

Sursa de finanțare: bugetul de stat, Programului național „Masă sănătoasă”

Durata contractului: de la data semnării sale de către ambele părți și până la sfârșitul anului 2026.

Data publicării: 15.05.2026

Data limita de depunere a ofertelor: 19.05.2026, ORA 12,00

Adresa la care se transmit ofertele: COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45, Cod poștal: 4793901, în plic sigilat.

Limba în care trebuie redactate ofertele : Română

Data, ora și locul deschiderii ofertelor: Deschiderea ofertelor va avea loc la sediul Primăriei, în data de 19.05.2026 ORA 12,15

Documentele se pot transmite si/sau in format electronic, semnate cu semnatura electronica pe adresa:
contact@primaria-dorobantu.ro.

Informații suplimentare se pot obține la telefon: 0751421271/0240579306

Modul de obtinere a documentatiei de atribuire: de pe site-ul institutiei <https://primaria-dorobantu.ro>

PRIMAR,
MUNTEANU VALENTIN

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

Nr. 1174/15.05.2026

CAIET DE SARCINI

privind achiziția servicii de catering „MASA SANATOASA,, pentru beneficiarii Scolii Gimnaziale Dorobantu Judetul Tulcea

Cod de clasificare: 55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)

Valoare achiziție pentru anul 2026—**177.874,20 lei** la care se adauga TVA 11%,

Sursa de finantare: buget de stat prin Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)

1. Obiectivele proiectului

Acest program are ca scop promovarea unor obiceiuri alimentare sănătoase printre copiii și tinerii din școlile din România, sprijinind astfel participarea lor la educație. PNMS urmărește să creeze motivația pentru studiu, să mențină echilibrul socio-emoțional și să întărească starea de bine a elevilor, contribuind la reducerea abandonului școlar pe termen lung. Programul realizează aceste obiective prin furnizarea unei mese nutritive și echilibrate în școli.

INTRODUCERE

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta câștigătoare.

Ofertantul va depune în oferta tehnică:

- a. o descriere a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- b. activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului.
- c. alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, DSP și Protecția Mediului, DSV, în vigoare la data încheierii contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractului.

COMUNA DOROBANTU JUDEȚUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

- d. descrierea echipamentelor cu care prestatorul va prepara și furniza mâncarea.
- e. document de înregistrare sanitar veterinară pentru obiect „catering,,

OBIECTIVUL PENTRU CARE S-A ELABORAT PREZENTUL CAIET DE SARCINI:

Nr. Crt.	Denumire serviciu	CPV	Nr maxim portii	Valoare maxima portie hrana
1,	SERVICII DE CATERING -MASA SĂNĂTOASĂ	55520000-1 Servicii de catering (Rev.2)	11.970	14,86 lei fara TVA

I (una) porție reprezintă I (o) masă caldă ce include Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică (detaliat mai jos)- pentru I (un) beneficiar pe zi.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale DOROBANTU, denumit beneficiar cu începere de la data semnării sale de către părți pe perioada de 3 luni, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional conform art. 165 alin. (1) lit. b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau 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 permiși 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 permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca,

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

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 și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, 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.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

MENIURI propuse:

SAPTAMANA 1.

Luni - sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;

Marti - legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;

Miercuri - orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;

Joi - piure de cartofi, salată cu piept de curcan;

Vineri - sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

SAPTAMANA 2.

Luni- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;

Marti - . sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;

Miercuri- pilaf cu legume și ficăței de pui;

Joi- omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;

Vineri - ciorbă de legume și crutoane

SAPTAMANA 3

Luni - cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;

Marti- supă de pui cu legume;

Miercuri - piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor

Joi- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salata

Vineri- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

SAPTAMANA 4.

Luni – macaroane cu branza

Marti- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

Miercuri- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

Joi- piure de cartofi, salată cu piept de pui

Vineri - mâncare de mazăre cu carne slabă de porc/vită;

Variantele propuse sunt cele care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salat;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza: a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

b) pachet alimentar: 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 și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt 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.

1.2. 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.

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității 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.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat 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.

2.3. 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.

3. Grupe speciale de 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.

4. 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

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de: a) ziua producerii pentru masa caldă; b) 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; 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.

5. 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 sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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

7. 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.

8. 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.

9. 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.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota: Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în vesela de unică folosință biodegradabilă.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, între orele 08.00 — 08.30 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant o dată pe zi, în următoarele locații:

Beneficiari:

Școala Gimnazială Dorobantu, str. Scolii nr. 2 — între orele 10:00 — 10:30

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți . cu posibilitatea prelungirii prin act adițional, conform art. 165 alin. (1) lit,b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI SI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosință biodegradabile, însoțită de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilajele, specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr maxim de 133 porții zilnice.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;

- anotimpul în care se aplică meniurile;

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;

- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;

- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;

- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în locațiile beneficiarului.

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ— valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repafiție - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate, responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de o oră.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante.

Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

Mijloacele de transport și termoboxuri cu închidere ermetică, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă, analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror 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. 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. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.

Astfel, se impune utilizarea de abatitoare de răcire, care, prin scăderea rapidă a temperaturii produsului de la +70 la +3 , previne proliferarea bacteriilor, prelungește timpul de conservare al produsului și elimină pericolul pierderii substanțelor nutritive și minerale.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat.

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia. Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă tariful (pretul) unitar per porție

Pretul MAXIMAL estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de **14,86 lei fara TVA/ meniu/ portie.**

COMUNA DOROBANTU JUDEȚUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

ATENȚIE - SE PREZINTA PREȚUL TOTAL AL OFERTEI FĂRĂ TVA, NU PREȚUL PER PORȚIE

Criteriu de atribuire — Pretul cel mai scazut

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face de 2 ori pe lună în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului: de la data semnării acestuia , pana la data de 31.12.2026

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile.

Cerinte:

- Ofertantii vor prezenta in cadrul ofertei certificate constatator ONRC nu mai vechi de 30 de zile, din care sa rezulte ca are dreptul de oferi/presta servicii de catering.
- Oferta de preț va fi postată în SEAP până la data de 19.05.2026, ora 12,00
- Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

COMUNA DOROBANTU JUDETUL TULCEA

STR. PRIMAVERII NR. 45 CUI 4793901 TEL FAX 0240576306/426

e- mail: contact@primaria-dorobantu.ro

Compartiment achizitii publice, resurse umane si relatii cu publicul

Ilie Gabriela Nina