

Nr. 1364/22.04.2026

APROBAT
Primar
Martonos Tamas



CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea de „SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI
NATIONAL - MASA SANATOASA (PNMS)”

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

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 propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering — pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la toate locațiile și anume, Școala Gimnazială Branistea, loc. Branistea, nr. 316 și Școala Gimnazială Ciresoaia, loc. Ciresoaia, nr. 17, jud. Bistrița Năsăud.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- HG nr. 80/2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” pentru anul 2025

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii de la Școala Gimnazială Branistea și Ciresoaia, comuna Branistea cu data începerii prevăzută în contract și până cel târziu la data de 22.12.2026.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Anexa 3 din HG 24/2024 privind instituirea Programului National Masa Sanatoasa.

II. CONSIDERAȚII GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Servicii de catering in cadrul Programului National – Masa Sanatoasa (PNMS)”, comuna Branistea, județul Bistrița Năsăud, **respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar constand intr-o masa calda plus desert**, pentru prescolarii și elevii de la Școala Gimnazială Branistea și Ciresoaia, până la sfârșitul anului 2026. Cantitățile maxime ce urmează a fi furnizate sunt 15.965 buc suport alimentar. Pret unitar/suport, conform HG 1171/2025, este în limita unei valori zilnice de 14,86 lei/ beneficiar, fără TVA, adică valoare unitară – 16,50 lei cu TVA.

Livrarea mesei calde se va face la locația în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Branistea, loc. Branistea nr. 316 și Școala Gimnazială Ciresoaia, loc. Ciresoaia, nr. 17, comuna Branistea, jud. Bistrita-Nasaud o dată pe zi, între orele 9⁰⁰-12⁰⁰, de luni-vineri.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar.

Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare

Valoarea totală estimată: 237.239,90 lei fără TVA , dupa cum urmeaza:

Luna	Nr. zile scoala	Nr. maxim porti suport alimentar	Nr.total portii suport alimentar	Pret unitar/portie	Total valoare fara TVA
Martie/ Decembrie	103 zile	155 portii suport alimentar	15.965 porti	14,86lei/portie	237.239,90 lei

Suportul alimentar constă dintr-o masa calda plus desert in regim de catering , variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, exemplificate în Anexa 2 din HG 24/2024 privind instituirea PNMS.

III.SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii (Anexa 3 din HG 23/2025)

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 hotărârea HG 23/2025;

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

3. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor 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.

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/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

5. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor 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 Noțiuni 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.

7. 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 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";

IV. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi (Anexa 2 din HG 23/2025)

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 preșcolariilor 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; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa 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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță 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;

Furnizorul va asigura cel puțin 5 variante pentru masă caldă, în regim catering, iar o variantă nu va fi livrată mai mult de o singură dată pe săptămână. În cadrul propunerii tehnice acesta va prezenta tipurile de pachete alimentare pe care le va livra în fiecare zi.

Pentru respectarea principiilor de hrană sanatoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate și păstrate în condiții de siguranță alimentară până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, 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.

Livrările se vor efectua zilnic, de luni până vineri, în limita a 166 porții masă caldă în regim catering.

Ofertanții trebuie să introducă în propunerea tehnică o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

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

În cadrul propunerii tehnice depuse, ofertantul va prezenta tabelar următoarele informații necesare acordării punctajului aferent componentei calitative (tehnice):

Defalcarea procentuală a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

Element de cost/suport alimentar	Cost/porție suport alimentar (lei fără TVA)	Ponderea fiecărei categorii din costul total a suportului alimentar
a) materie primă:		
b) prepararea hranei:		
c) distribuție:		
Total		

1. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

1.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiara a programului va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

1.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat înregistrat și unitățile înregistrate autorizate sanitar- veterinar și pentru siguranta 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 siguranta acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

1.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numărului de copii școlarizati in luna precedentă, pe care o va corela cu situatia existentă la furnizor. Toate părțile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

1.4 In cazul in care, conform legislatiei in vigoare, programul scolar se modifica iar numarul de elevi prezenti la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligatia de a notifica Prestatorul cu minim 24 ore inainte, pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii de a livra portii, pe ziua/perioada respective. Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Prestatorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative central sau locale;
- intreruperea/ suspendarea cursurilor pentru activitati de dezinfectie a salilor de clasa;
- greve sau alte manifestari , lista nefiind exhaustiva

1.5. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar, in baza proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara beneficiara.

Plata contravalorii facturilor fiscal se va efectua in termen de 30 de zile de la acceptarea facturii de către acesta pe baza situatiilor de livrare întocmite de prestator, verificate si acceptate de achizitor.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcină. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini si din documentatia de atribuire, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria răspundere in sensul că la elaboierea ofertei s-a ținut cont de obligațiile relevante în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016

Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmuncii.ro/legislatie. In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta. Propunerea tehnica contine si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic în relatia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezinta formularul de oferta.

2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

Durata contractului: Maxim 103 zile calendaristice de la primirea ordinului de incepere a serviciilor, dar nu mai tarziu de 22.12.2026.

**Întocmit,
Responsabil achizitiei publice**

