

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Chiscani, din comuna Chiscani, județul Brăila, 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 sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolari și elevi.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare
- H.G nr. 395/2016 privind normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.
- H.G. nr. 1171/2025 privind instituirea programului național „Masă sănătoasă”, în anul 2026

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii și elevii **Școlii Gimnaziale Chiscani, din comuna Chiscani, județul Brăila**, cu începere de la data semnării sale de către părți, pentru anul 2026.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregătirea, prepararea si livrarea unei mese calde pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale Chiscani din comuna Chiscani si a structurilor arundate - invatamant prescolar, primar si gimnazial, in perioada desfasurarii activitatii didactice, de la data primirii ordinului de livrare pana la sfarsitul anului 2026, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin **Hotarare Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” în anul 2026.**

DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achizitie se va derula in anul 2026, pe perioada desfasurarii activitatii didactice, operatorul economic avand obligatia de a asigura zilnic pregatirea, prepararea si livrarea mesei calde pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale Chiscani si a structurilor arundate, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin **Hotarare Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” în anul 2026.**

CONSIDERATII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar constand intr-o masa calda, in regim de catering, il au numai prescolarii/elevii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii scolare anului 2026. Suportul alimentar nu se acorda in perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Tipul de suport alimentar, precum si modalitatea de distribuire a acestuia prescolarilor si elevilor se stabilesc la solicitarea directorului unitatii de invatamant, cu aprobarea Consiliului de administratie si se propune ordonatorului principal de credite al unitatii administrativ-teritoriale in vederea supunerii aprobarii Consiliului local.

Masa calda va fi servita in clasa sau intr-un alt spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor **art. 34 din Ordinul din Ordinul ministrului sanatatii nr. 1456/2020** pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor.

Meniul va fi stabilit saptamanal, prestatorul colaborand in acest sens cu conducerea unitatilor de invatamant; acesta va fi afisat la loc vizibil si va cuprinde gramajul/portie, precum si cu lista de alergeni prezenti in alimentele furnizate.

Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de

confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.

Consiliul de administratie al unitatii de invatamant stabileste modalitatea prin care se va face prezenta prescolarilor/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numarul de portii care li se vor distribui prescolarilor/elevilor prezenti la cursuri.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile-pilot.

Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului-pilot in unitatea/unitatile de invatamant din judet/municipiu, de regula, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizeaza, la decizia fiecarui inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: colectare si interpretare de date, vizite in unitatile de invatamant, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de invatamant catre inspectoratul scolar judetean.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. In unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arundate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, servicii, evidenta zilnica a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica.

La nivelul unitatii de invatamant se elaboreaza un raport lunar cu privire la derularea programului, dupa modelul prevazut in anexa nr. 4 din H.G. nr. 1152/2022.

La nivelul comunei Chiscani, coordonarea programului-pilot este asigurata de catre inspectoratul scolar, care elaboreaza si transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, catre Ministerul Educatiei.

La nivel national, coordonarea programului-pilot este asigurata de catre Ministerul Educatiei Nationale, prin directia desemnata in acest sens.

V. CANTITATI NECESARE SI LIVRARE

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea a unei mese calde pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale Chiscani, comuna Chiscani, Județul Brăila - invatamant prescolar, primar si gimnazial, in perioada desfasurarii activitatii didactice, de la data semnării contractului pana la sfarsitul anului 2026.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat zilnic prestatorului pana la ora 8.30 de catre conducerea Scolii Gimnaziale Chiscani sau imputernicitul acesteia.

Pentru anul 2026 se vor distribui aproximativ 55.520 portii de masa calda pentru beneficiarii Programului.

Numarul de prescolari si elevi care urmeaza sa beneficieze de masa sănătoasă este cel comunicat de catre conducerea Scolii Gimnaziale Chiscani, respectiv 347 elevi si prescolari..

Cantitatile estimate zilnice: 347 portii masa calda/zi de curs.

Cantitatile totale contractate pentru anul scolar 2026:

Masa calda maxim de 347 prescolari si elevi/zi/numar mediu de 160 zile de curs aferente anului scolar 2026, ramase de efectuat.

Cantitati estimate: 347 portii/zi x 160 zile = 55.520 portii masa calda.

Cantitatile zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari/elevi prezenti la cursuri.

Valoarea estimata a contractului este de 916.080,00 lei cu TVA

Prețul /portie este de 16,50 lei cu TVA, respectiv 14,86 lei fără TVA(o portie este constituita din un fel de mancare)

La intocmirea ofertei ofertantii vor avea in vedere faptul că procedura este impartita pe loturi dupa cum urmeaza:

Nr. crt	Școală/grădiniță	Adresă	Nr. Elevi/preșcolari	Interval livrare produse alimentare
1	Școala Gimnazială Chiscani-centru	Str. Școlii nr.125, sat Chiscani, comuna Chiscani, județul Brăila	213	9.45-10.00

Valoarea estimată pentru lotul nr. 1 este de 562.320,00 lei cu TVA
213 de portii de mancare /zi x 160 zile pentru anul 2026

Lotul nr. 2

Nr. crt	Școală/grădiniță	Adresă	Nr. Elevi/preșcolari	Interval livrare produse alimentare
1	Grădinița Chiscani-cartier	Str. Vasile Alecsandri nr.15, sat Chiscani, comuna Chiscani, județul Brăila	115	9.45-10.00

Valoarea estimată pentru lotul nr. 2 este de 303.600,00 lei cu TVA
115 portii de mancare/zi x 160 zile pentru anul 2026

Lotul nr. 3

Nr. crt	Școală/grădiniță	Adresă	Nr. Elevi/preșcolari	Interval livrare produse alimentare
1	Grădinița Lacu Sărat	Str. Școlii nr.3, sat Lacu Sărat, comuna Chiscani, județul Brăila	19	9.45-10.00

Valoarea estimată pentru lotul nr. 3 este de 50.160,00 lei cu TVA
19 portii de mancare/zi x 160 zile pentru anul 2026

Ofertanti nu pot depune oferte care sa contina o pondere a materiei prime sub 40% din pretul oferat sub sanctiunea declararii ofertei ca neconforme.

Criteriul de atribuire este cel mai bun raport calitate-pret

2) Factorii de evaluare:

- Componenta financiara 50% punctaj maxim 50 de puncte pentru oferta cu cel mai mic pret
Pentru restul ofertelor algoritmul de calcul este urmatorul :
Pentru celelalte preturi oferate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret oferat} / \text{valoare estimata procedura}) \times \text{punctaj maxim alocat}$

- Componenta tehnica 50 % punctaj maxim 50 de puncte

- 1) Pentru ofertele care au cea mai mare pondere a materiei prime se acorda punctaj maxim respectiv 25 de puncte.

Pentru restul ofertelor algoritmul de calcul este urmatorul

P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pondere ofertata} / \text{Pondere maxima}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Ofertele care vor avea o pondere a materiei prima mai mica de 40% vor fi considerate neconforme.

- 2) Pentru cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum (comuna Chiscani) se acorda punctajul maxim alocat - 25 puncte

- b) Pentru celelalte distante punctajul D(n) se calculeaza proportional, astfel: $D(n) = (\text{Distanța mini ofertata} / \text{Distanța n}) \times \text{punctajul maxim acordat}$.

Se va prezenta o declaratie de la producator din care sa reiasa locul de productie.

Produsele alimentare vor fi distribuite în următoarele locații astfel :

Lot nr. 1

Nr. crt	Școală/grădiniță	Adresă	Nr. Elevi/preșcolari	Interval livrare produse alimentare
1	Școala Gimnazială Chiscani-centru	Str. Școlii nr.125, sat Chiscani, comuna Chiscani, județul Brăila	213	9.45-10.00

Lot nr. 2

Nr. crt	Școală/grădiniță	Adresă	Nr. Elevi/preșcolari	Interval livrare produse alimentare
1	Grădinița Chiscani-cartier	Str. Vasile Alecsandri nr.15, sat Chiscani, comuna Chiscani, județul Brăila	115	9.45-10.00

Lot nr. 3

Nr. crt	Școală/grădiniță	Adresă	Nr. Elevi/preșcolari	Interval livrare produse alimentare
1	Grădinița Lacu Sărat	Str. Școlii nr.3, sat Lacu Sărat, comuna Chiscani, județul Brăila	19	9.45-10.00

Produsele alimentare vor fi livrate doar în zile de activitate școlară.

Prestatorul are obligația de a înștiința în fiecare zi de vineri unitatea de învățământ cu privire la meniul pentru săptămâna următoare.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

- 3) **Ofertantii vor prezenta o declaratie pe proprie raspundere cu privire la respectarea prevederilor Legii nr. 123/2008, ale Ordinului ministrului Sanatatii publice nr. 1563/2008.**
- 4) **Ofertantii vor prezenta o declaratie pe proprie raspundere cu privire la respectarea prevederilor Regulamentului UE nr. 1308/2013.**

- 5) 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;**

- 6) Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor 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 nu trebuie să

conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

- a) Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
- b) Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- c) Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- d) Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
- e) Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- f) Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- h) Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

Ofertanții vor depune o Declarație pe propria răspundere cu privire la respectarea prevederilor punctului 6 (prezentat mai sus)

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.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul național au obligativitatea de a păstra, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr.1171/2025 privind instituirea programului Masă Sănătoasă se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor 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 Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2209/4469/2022 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.

Ofertanții vor depune o listă cu persoanele desemnate cu producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare în cadrul propunerii tehnice și vor anexa documentele doveditoare (certificate de absolvire conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2209/4469/2022) conform punctului 7.

- 8) Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertanții vor face dovada deținerii/închirierii mijloacelor de transport autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor prin orice documente relevante.

8.1) În cazul în care un ofertant participă la mai multe loturi acesta are obligația de a face dovada închirierii/deținerii mijloacelor de transport autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru fiecare lot în parte.

8.2) Se solicită un număr de minim un mijloc de transport autorizat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru fiecare lot în parte.

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 la grătar;
- 5. mâncare de mazăre cu piept de pui;

6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
 7. piure de morcov cu grătar de pui;
 8. piure de cartofi cu piept de curcan;
 9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
 10. ghiveci de legume cu pui;
 11. orez cu legume și pui la tavă;
 12. sufleu de broccoli cu brânză;
 13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
 14. tocană de legume cu orez brun;
 15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
 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, salată;
 24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
 25. un fruct întreg.
-

SPECIFICAȚII TEHNICE:

9) Caracteristici generale

Se va furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în prezentul caiet de sarcini

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. Ofertanții au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) contractele de servicii:

valoare materii prime

servicii de preparare a hranei

servicii de transport.

10) . Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

10.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS 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.

10.2. 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.

10.3. 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.

11) . 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.

12). Siguranță și perisabilitate microbiologică

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.

Prezentul caiet de sarcini conține prevederi minime obligatorii. Orice oferta care nu respecta prevederile prezentului caiet de sarcini va fi declarată neconformă.

Întocmit
Consilier achiziții publice
Țuțui Liliana

PREȘEDINTE DE ȘEDINȚĂ

ION DANIELA

