

**CAIET DE SARCINI**

**LICITAȚIE DESCHISĂ**

**Acord cadru servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala  
Ciocile, judetul Braila**

## Date generale

Caietul de sarcini face parte integrată din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară.

<b>AUTORITATEA CONTRACTANTĂ</b>	
Denumire:	COMUNA Ciocile
Adresa:	Comuna Ciocile, sat Ciocile, jud. Braila
Țara:	România
<b>SURSA DE FINANȚARE</b>	
Proiect/program finanțat din fonduri UE:	NU
Program național:	DA Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS)
<b>DATELE GENERALE ALE INVESTITIEI</b>	
Denumire contract	<b>Acord cadru de prestări servicii:</b> <b>Acord cadru servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala Ciocile, judetul Braila</b> <b>COD UNIC DE IDENTIFICARE OBIECT CONTRACT</b> <b>4342782_2026_PAAPD1602084</b>

Caietul de sarcini face parte integrată din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară.

### Obiectivul proiectului

Obiectivul general al proiectului este asigurarea continuitatea intervenției oferite prin Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat, inițiat de Ministerul Educației, finanțat prin Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS) în perioada 2026-2029

### Descriere succintă

Prin acordul cadru de prestări servicii, care urmează a fi atribuit se prevede achiziția serviciilor de catering, precum pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru elevii, la sediul Școlii Gimnaziale Ciocile.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea unei mese calde pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale Ciocile din comuna Ciocile in perioada desfasurarii activitatii didactice, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin **Hotarare Guvern nr. 1171/2026 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”** sau prin viitoarele acte normative ce vor fi emise pana la sfarsitul acordului cadru si care influenteaza direct scopul acestuia.

Numărul de elevi care vor beneficia de masă caldă în cadrul PNMS este de **193 elevi**.

Procedura de atribuire NU este împărțită pe loturi.

## Tipul contractului

Acord cadru de prestări servicii

Cod CPV: 5524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2) n.a.

Cantitățile și serviciile ce se vor achiziționa prin prezenta procedură sunt:

Prin Hotărârea Guvernului nr. 3 bis din 05.01.2026 a fost stabilit numărul de beneficiari pentru Școala Gimnazială Ciocile pentru anul 2026, respectiv 193 de elevi.

-prevederile Art. 3 alin (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1171 din 31.12.2025, "tipul de suport alimentar diferențiat conform prevederilor alin (2) precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propun ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, care la supune aprobării consiliul local"

-Acordarea unui suport alimentar constând în **masă caldă, în regim catering**, conform art. 3 alin (1) lit. b) din HG 24/2024, deoarece unitatea de învățământ nu dispune de cantină pentru prepararea în regim propriu și nici de spațiu adecvat servirii mesei calde, motiv pentru care hrana, în regim catering, va fi servită în sala de clasă și în spațiile special amenajate, cu respectarea regulilor de igienă la servirea mesei.

**Suportul alimentar, constând în masă caldă, în regim catering se va distribui, după cum urmează:**

Estimarea zilelor efective, însemnând totodată și datele de livrare a pachetelor conținând masa caldă este după cum urmează:

Anul 1 – 2026: 193 X 169 zile = 32.617 portii

Anul 2 – 2027: 193 X 169 zile = 32.617 portii

Anul 3 – 2028: 193 X 169 zile = 32.617 portii

Anul 4 – 2029: 193 X 169 zile = 32.617 portii

### **Durata contractului:**

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la 31.12.2029

- Număr zile pana la care se pot solicita clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor/candidaturilor: 12 zile calendaristice.

- Termenul de răspuns al autoritatii contractante la solicitarile de clarificari: 4 zile inainte de data limita de depunere a ofertelor

### **Valoare estimată:**

Valoare minimă: 484.688,62 lei + TVA

Valoare maximă: 1.938.754,48 lei+ TVA

Mențiuni referitor la neconformitatea ofertelor tehnice

Cu excepția eventualelor constrângeri de natură tehnică și/sau legală, în cazul în care vor exista limitări, condiționări sau restricții impuse de ofertant în raport cu cerințele caietului de sarcini, oferta va fi declarată ca fiind neconformă. Specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini reprezintă cerințe minimale referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, scop în care soluțiile

oferate în cadrul propunerii tehnice pot face referire la atingerea unor niveluri superioare. În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elemente ale propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a analiza și verifica conformitatea activităților propuse de operatorii economici în cadrul factorilor de evaluare ai ofertelor din punctul de vedere al îndeplinirii cerințelor solicitate prin caietul de sarcini, cu scopul protejării acestora împotriva ofertelor ce conțin propuneri/activități care intră în contradicție cu specificațiile tehnice stabilite și/sau care nu pot fi fundamentate. Ofertele care nu pot fi fundamentate din punct de vedere tehnic, logistic și a resurselor prevăzute în ofertă, de natură să nu asigure satisfacerea cerințelor din caietul de sarcini, vor fi respinse ca neconforme.

#### Norme specifice aplicabile

##### Necesarul specific

Se va respecta ORDIN nr. 1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

Pentru fiecare rețeta, se va asigura cantitățile pentru fiecare grup de vârstă, asigurând din masa caldă care face obiectul contractului, cel puțin 75% din necesarul zilnic prevăzut în Anexa 3 din OMSP 1536/2008.

Masa caldă va conține un fel de mâncare (exclusiv ciorbe) și desert, respectiv:

- un fel principal format din carne pasare/carne curcan/carne porc/carne vită/pește, garnitura, salata și pâine, oferite în ambalaje distincte sau în același ambalaj dar compartimentat distinct.
- desert/fruct întreg

Gramajul minimal va fi următorul:

- carne 150 grame
- garnitura 180 grame
- salata 80 grame
- pâine 100 grame

Suportul alimentar constând în masa caldă în regim catering propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în **Programul național „Masa sănătoasă”**.

Suportul alimentar trebuie să conțină o masă caldă preparată conform principiilor care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, și anume:

1. 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 să fie servite preșcolărilor 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.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de floarea soarelui și calitate superioară. Nu se acceptă ulei de rapita sau palmier sau amestecuri de uleiuri în diferite procente.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusează cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. 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, supă cu galuși și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă să fie servite ca omleta la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități

si adaugare de legume - frunze in supe si ciorbe.

9. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.

10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar - veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico - sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul - pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

Suportul alimentar constand in masa calda in regim catering propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in **Programul national „Masa sanatoasa”**, redate mai jos:

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, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

#### **NOTA:**

**Meniul va fi stabilit saptamanal de catre conducerea Scolii Gimnaziale Ciocile impreuna cu prestatorul si nu se vor furniza timp de doua zile consecutiv acelasi fel de mancare. Se adauga un fruct intreg (mar, portocala, banana, para, piersica, mandarina/ clementina).**

Fruitele trebuie sa fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli si/sau daunatori.

Daca, la nivelul unitatii de invatamant, vor fi inregistrate cereri formulate privind normele metodologice de aplicare a prevederilor **HG privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”**, prescolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situatiei lor, in limita valorii zilnice stabilita pentru o masa calda/elev.

Specificații tehnice obligatorii

#### **1. Caracteristici generale**

Se vor furniza:

1.1. masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

2.1. 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.

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. 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.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor 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 1.286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța la lactoză 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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

## **4. Siguranța și perisabilitatea microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi în ziua producerii mesei calde.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar, respectiv Școala Gimnazială Ciocile.

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**

**Distribuția mesei calde în regim catering se va face zilnic, între orele 10.00 – 10.50, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea Școlii Gimnaziale Ciocile.**

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către cele două sedii ale unității de învățământ menționate anterior numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Hrană caldă trebuie ambalată în recipiente din plastic alimentar de unică folosință sau materiale biodegradabile, ecologice, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe și pahare. În toate situațiile, recipientele folosite la livrarea mesei calde vor trebui să

mentina atat temperatura, cat si proprietatile organoleptice ale acesteia.

## 6. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 105/2022 se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

## 7. Distributia alimentelor

Se va face numai de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor /hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului si catre prescolari si elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Servirea mesei calde in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la curatenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

## 8. Ambalare, etichetare, marcare

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvis cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limita de consum, sub forma: „Expira la data de ...“, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare;
- h) o declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100 g	
Valoare energetica Kj/kcal		
Grasimi g din care		
Acizi grasi saturati g		
Glucide g din care		
Zaharuri g		
Proteine g		
Sare g		

Mentiunile nutritionale se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

j) avand in vedere destinatia acestor produse, este necesara inscriptionarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

In cazul produselor distribuite de unitatile de alimentatie publica si care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul – data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, incarcarea, descarcarea, manipularea echipamentelor/dotarilor, cat si livrarea, sunt asigurate de furnizor.

**La livrare produsele vor fi insotite de:**

- Certificat de calitate, certificate de garantie, certificate de origine si orice alte documente pe care furnizorul le considera relevante pentru produsele furnizate;
- Aviz de insotire a marfii.

**NOTA: Avand in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite prescolarilor si elevilor, operatorul economic are obligatia ca fiecare livrare la fiecare sediu sa fie insotita de o proba gratuita a produselor alimentare respective.**

**Alte obligatii**

1. Asigurarea recipientelor pentru colectarea separată a deșeurilor, separat pentru
  - a. alimente neutilizate, resturi,
  - b. ambalaje.
2. Asigurarea transport deșeurilor mai sus menționate în fiecare zi, cel târziu până la ora 10 în ziua următoarea.

**Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor de invatamant, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului unitar).**

**Conditii de participare la procedura**

Operatorii economici inscrisi la procedura trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii minimale de personal si dotare:

- spatii autorizate in conditiile legii pentru prepararea alimentelor
  - personal autorizat sanitar-veterinar pentru prepararea alimentelor
  - vehicule autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor pentru transportul mesei calde
- Ofertantii vor prezenta documente din care sa reiasa ca indeplinesc conditiile mentionate mai sus. Lipsa acestor documente vor determina declararea ofertei ca neconforma.

**Achizitor,  
UAT Comuna Ciocile**

**PRIMAR  
Mangiurea Valentin**

