Comuna Câțcău,
nr. 100, jud. Cluj
"Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Câțcău,Comuna Câțcău, județul Cluj", codul CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)"

Nr.3510/12.08.2026

Aprobat
Primar
Ing. Calin Muresan
Prin Viceprimar
Dobos Vasile
Cf disp 60/31.07.2026

CAIET DE SARCINI
Privind achiziţionarea de servicii de catering pentru
"Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Câțcău,Comuna Câțcău, județul Cluj", codul CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)"

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Câțcău,Comuna Câțcău, județul Cluj.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se desfăşoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achiziţiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice.
- HOTĂRÂRE nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru elevii Şcolii Gimnaziale Câțcău, comuna Câțcău cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru elevii si prescolarii care frecventează cursurile școlii, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin - HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" si continuat prin HOTĂRÂRE nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026

II. CONSIDERAŢII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Şcoala Gimnaziala Câțcău, com Câțcău, județul Cluj" în condiţiile stabilite prin Anexa 2 din HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" si anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG 105/2022 si continuat prin HOTĂRÂRE nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026

-

Livrarea masei calde respectiv a pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Şcoala Gimnazială Câțcău, Comuna Câțcău o dată pe zi, respectiv:

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete masa calda/zi	Conditii de livrare
1.	Câțcău, str Principala nr.100	Scoala Gimnaziala Câțcău	Masa calda in regim servicii de catering elevi -161 portii	-in intervalul orar **10.50-11.10** se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Câțcău, str Principala nr.396	Gradinita Câțcău	Masa calda in regim servicii de catering –41 portii	între orele **09.45-10.10**, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
3.	Salisca, nr. 181	Gradinita Salisca	Masa calda in regim servicii de catering- 12 portii	
TOTAL masa calda/pachete alimentare			**214**	

Nota*comenzile zilnice se vor transmite furnizorului de catre scoala in fiecare dimineata pina la ora 8,15.

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru şcoli	**55524000-9**	**Zilnic între orele 9^{45}-11^{10}, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă**

Suportul alimentar constă in **masa calda** respectiv într-un pachet alimentar(pachetul alimentar de tip Sandwich va fi acceptat doar in conditiile in care copii isi desfasoara activitatea in afara scolii: excursii, deplasari in natura, etc), compuse după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institului Naţional de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG 105/2022, redate mai jos:

Masa calda

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuţă cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume şi ficăţei 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 şi pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi cu piept de pui la grătar;

14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;

Nota* Daca din motive obiective care tin de desfasurarea activitatilor scolare, nu pof fi frecventate cursurile fizic si se trece la desfasurarea cursurilor in on line , toti beneficiarii (214) vor beneficia de pachet alimentar.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşte şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)

6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot)

7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.

9. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte (nesecţionate după fierbere)

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

11. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare. In acest sens furnizorul va livra odata cu pachetele destinate elevilor , o mostra etichetata care va fi pastrata la frigider.

SPECIFICAŢII TEHNICE

Specificaţii tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza pachet alimentar:

- produse de panificaţie din făină **integrală** (pâine feliată sau batoane/chifle) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte min 50 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului

- garnitura (cartofi , broccoli, morcovi, mazare, orez, cucus, paste, etc) min 50 g – maximum 25 % din greutatea produsului)
- legume (roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare) 50 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- Un fruct (de ex: mar, para, banana, citrice, etc)

Meniul nu se va repeta in cadrul aceleasi saptamani, In fiecare zi de vineri furnizorul va prezenta pentru aprobare, in forma scrisa, directoruluiu unitatii de invatamant, meniul propus pentru saptamana viitoare. Meniul aprobat va fi afisat luni dimineata la avizier.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare in recipient care asigura pastrarea temperaturii..

1.2. În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, produsele alimentare sunt livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuţie.

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

2.1. Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a programului-pilot va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul 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 şi completările ulterioare.

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

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

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;

h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	

Grăsimi g, din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

- pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

Suportul alimentar masa calda/pachet alimentar este produs în unităţi înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condiţiile sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, la condiţiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

Vor fi admisibile doar oferte ale furnizorilor care se afla in proximitatea Uat Catcau,cu punctul de lucru de la care se livreaza pachetele alimentare situat la o distanta de maxim **30 km** fata de Scoala Gimnaziala Catcau, avand in vedere ca discutam de un pachet de masa calda si un operator situat la o distanta mai mare ar avea costuri mai mari cu mentinerea temperaturii optime si cheltuieli mai mari cu transportul, cheltuieli ce s-ar transpune in diminuarea calitatii produselor oferite. Distanta va fi calculata cu ajutorul aplicatiei Google Maps.

Durata contractului:

De la data de 07.09.2026, pana in data de 22.12,2026 daca nu vor exista alte prevederi legale in acest sens.

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
Ana Maria Tarnovan