ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ PRIMĂRIA COMUNEI CHIUIEŞTI
Cod 407215, loc. Chiuieşti, str. Principală nr.150,
telefon/fax: 0264225600, E-mail: primariachiuiesti@yahoo.com

NR. ÎNREG: 3239/12.08.2026

Aprobat
Primar
Gavril Mihuț

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE "SERVICII DE CATERING PROGRAM *MASĂ SĂNĂTOASĂ* PENTRU ELEVII ȘCOLII GIMNAZIALE CHIUIEȘTI DIN COMUNA CHIUIEȘTI, JUD. CLUJ"

În cadrul Programului Național "Masă Sănătoasă"(PNMS) reglementat prin Hotărârea nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

I. INTRODUCERE

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru asigurarea *Mesei Sănătoase/Mesei Calde- în regim catering,* pentru elevii Școlii Gimnaziale Chiuiești din comuna Chiuiești, județul Cluj, implementat prin Programul Național "Masă Sănătoasă" reglementat prin Hotărârea nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac 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 in care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Chiuiești, din Comuna Chiuiești, județul Cluj.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice ofertă de bază prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai

în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

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. 23 din 28 ianuarie 2025, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025
- HG nr. 177 din 28 februarie 2024, Anexa 1- lista unităților de învățământ în care se implementează "Masă sănătoasă" aprobate de Guvern.
- HOTĂRÂRE nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie prestarea serviciilor de catering Program Național Masă Sănătoasă, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru elevii Şcolii Gimnaziale Chiuieşti, comuna Chiuieşti, județul Cluj cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei sub formă de meniu masă caldă, pentru elevii si preşcolarii care frecventează cursurile Şcolii Gimnaziale Chiuieşti şi a structurilor arondate acesteia, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin -HOTĂRÂREA nr. 24 din 11 ianuarie 2024, respectiv HOTĂRÂREA nr. 23 din 28 ianuarie 2025, reglementat prin Hotărârea nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" in anul 2026.

III. DURATA CONTRACTULUI

De la data de **07.09.2026** , până la data de **22.12.2026** daca nu vor exista alte prevederi legale in acest sens.

IV. SPECIFICAȚIILE TEHNICE ALE OBIECTULUI ACHIZIȚIEI

Conform Hotărârii nr. 23/2025, specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică de servicii sunt:

- Masă caldă/masă sănătoasă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru preşcolari şi elevi, prevăzute în Anexa 2 din HG.23/2025, Hotărârea nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă" in anul 2026.

Conform Anexei 2 din HG.25/2023 **NORMELE MINIME OBLIGATORII** ce trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi sunt:

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.

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Naţional de Sănătate Publică sunt:

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;

23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume- roşii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude- gogoşar, varză, morcov.

Masa caldă/Masa sănătoasă va fi compusă din 2 feluri: fel 1 (mancare caldă)+fel 2 (desert/fruct).

V. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

- Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Şcoala Gimnaziala Chiuieşti, com. Chiuieşti, judeţul Cluj" în condiţiile stabilite prin Anexa 2 din HOTĂRÂRE nr. 24 din 11 ianuarie 2024, respectiv HOTĂRÂREA nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă" si anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG 105/2022, precum Hotărârea nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă" in anul 2026.

Livrarea mesei calde respectiv a pachetului alimentar se va face la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Şcoala Gimnazială Chiuieşti, Comuna Chiuieşti, o dată pe zi, respectiv:

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete masa calda/zi	Conditii de livrare
1.	Chiuieşti, str Principală nr.146	Şcoala Gimnazială Chiuieşti	Masă sănătoasă/caldă în regim servicii de catering -245 portii	-în intervalul orar **09.45-10.10** se vor livra meniurile masă sănătoasă/caldă din ziua respectivă
2.	Măgoaja, str Principală nr.163	Şcoala Primară Măgoaja	Masă sănătoasă/caldă în regim servicii de catering -13 portii	-în intervalul orar **09.55-10.15** se vor livra meniurile masă sănătoasă/caldă din ziua respectivă
TOTAL meniuri masă sănătoasă			**258**	

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 Meniul de masă sănătoasă/caldă din ziua respectivă**

Notă* Dacă din motive obiective care țin de desfășurarea activităților școlare nu pot fi frecventate cursurile fizic și se trece la desfășurarea cursurilor în on line, toți beneficiarii (268 elevi) vor beneficia de pachet alimentar.

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

Specificaţii tehnice:

1. **Caracteristici generale**

Se vor furniza:

Pentru Masă Caldă:

- Masa caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în Anexa 2 la HG.

În timpul pregătirii mesei calde/mesei sănătoase, ofertantul va lua în considerare lista alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar, în conformitate cu prevederile legale.

La cererea motivată a elevului major/părinţilor/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulate în scris şi însoţită, după caz, de un document justificativ, înregistrată la secretariatul unităţii de învăţământ, preşcolarii şi elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricţii alimentare, ofertantul este obligat să asigure masa sănătoasă adecvată situaţiei acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1) din HG. 23/2025.

Pentru pachet alimentar:

- produse de panificaţie din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului
- legume (roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

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.

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.

VI. 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.

VIII. Ambalare, etichetare, marcare

Masa caldă/Masa sănătoasă va fi livrată în porţii individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislaţia privind materialele în contact cu alimentul, sigilate şi etichetate corespunzător, însoţite de tacâmuri de unică folosinţă care permit consumul în condiţii optime de igienă.

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

a) 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";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

c) **Suportul alimentar masa sănătoasă/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.**

IX. VALOAREA ESTIMATĂ

Valoarea estimată a achiziției pentru anul școlar 2026-2027, perioada septembrie 2026-decembrie 2026, este de **264.537,72** lei fără TVA la care se adaugă TVA de 11%, potrivit reglementărilor în vigoare.

Costul pachetului alimentar pentru "Masă Sănătoasă" în regim catering este în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, conform HG.1171/30.12.2025, respectiv **14,86** lei/beneficiar fără TVA.

X. CONDIȚII MINIME DE GARANȚIE

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat prestatorului, în scris, de orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu serviciul prestat. La primirea unei astfel de notificări prestatorul are obligația de a remedia funcționalitatea la nivel normal în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Perioada de remediere a funcționalității serviciului este de maxim 1 oră. Dacă prestatorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze problema în termenul stabilit, achizitorul are dreptul de a pretinde ca despăgubire contravaloarea pachetelor necorespunzătoare. În cazul repetării abaterilor, se va proceda la rezilierea contractului și la emiterea documentului constatator negativ privind modul de îndeplinire a contractului.

XI. ALTE PREVEDERI

Prestatorul se va prezenta la Școala Gimnazială Chiuiești, com. Chiuiești, jud. Cluj, în timp de maxim 30 minute de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea pachetelor furnizate și în maxim 1 oră de la sesizare, va înlocui pachetele alimentare/meniurile constatate ca fiind neconforme.

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, aprobate de Școala Gimnazială Chiuiești.

XII. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția mesei calde/mesei sănătoase se va realiza în fiecare zi pe perioada derulării serviciilor de catering, de către persoanele responsabile desemnate de conducerea unității de învățământ și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți, ce va avea anexat centralizatorul cu numărul de meniuri de masă caldă/masă sănătoasă tip catering, livrate zilnic și conținutul acestora din ziua respectivă.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de:

- Avizul de expediție;
- Procesul verbal de recepție a hranei;
- Certificat de calitate sau declarație de conformitate.

XIII. CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATĂ

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună, în baza proceselor- verbale de recepție și anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face în termen de 30 zile de la data înregistrării facturii la beneficiar.

Vor fi admisibile doar oferte ale furnizorilor care se afla in proximitatea Uat Chiuiești,cu punctul de lucru de la care se livrează pachetele alimentare situat la o distanta de maxim 30 km fata de Scoala Gimnaziala Chiuiești, 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.

Întocmit,

Responsabil achiziții publice

Ghiran Ionela- Maria