



Nr. 25723 din 14.07.2025

**Aprobat
Primar,
Dragoș-Ionuț Crișan**

**Arhitect șef,
Romana Donca**

**Director Executiv Adj.,
Delia Daniela Florea**

CAIET SARCINI
pentru achiziția de servicii masă caldă, în regim de catering, pentru un număr de 137
elevi și preșcolari de la Școala Gimnazială „Ovidiu Hulea” Aiud /Structura Școala
Gimnazială „Liviu Rebreanu” Aiud
beneficiari ai Programului național „Masă sănătoasă” derulat pe perioada desfășurării
cursurilor școlare din anul 2025

**Întocmit,
Inspector de specialitate,
Șurcă Gabriela Maria**

I. INTRODUCERE

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Prezentul caiet de sarcini conține, specificații tehnice, specificații de calitate și specificații financiare. În cadrul acestei achiziții, Municipiul Aiud îndeplinește rolul de Autoritate contractantă în cadrul Contractului.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din caietul de sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului contractului.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minimale vor fi declarate neconforme. Nu se acceptă depunerea de oferte alternative. Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor stabilite prin prezentul caiet de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la cerințele minimale va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale.

În acest sens, orice ofertă 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*. Ofertarea de bunuri și servicii cu caracteristici inferioare celor prevăzute în *Caietul de sarcini* atrage descalificarea ofertantului, ofertele fiind declarate neconforme.

II. DESCRIEREA ACHIZITIEI:

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Aplicarea PNMS pentru anul 2024 se realizează în conformitate cu prevederile Hotărârii nr. 23 din 28 ianuarie 2025.

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Școala Gimnazială „Ovidiu Hulea” Aiud /Structura Școala Gimnazială „Liviu Rebreanu” Aiud a fost inclusă în Programul național „Masă sănătoasă” conform ordinului comun al Ministerului Educației și Cercetării și Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, nr. 3.352/70/2025 publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr. 191 din 05.03.2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025.

Consiliul Local al Municipiului Aiud, a aprobat prin HCL nr. 78 din 17.04.2025 acordarea, în zilele de curs din anul 2025, a unui suport alimentar gratuit sub formă de masă caldă în regim catering, pentru **137 de elevi** de la Școala Gimnazială „Ovidiu Hulea” Aiud /Structura Școala Gimnazială „Liviu Rebreanu” Aiud, aceasta fiind servită în sala de clasă între orele 11:50 - 12:10.

Personalul desemnat de către Consiliul de administrație al unității de învățământ va face prezența până la ora 9⁰⁰ și va comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor prezenți la cursuri.

Coordonarea la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și fără a se limita la acestea, printre care: evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de

asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății suportului alimentar.

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

III. DATE GENERALE

1. Autoritatea contractantă: Municipiul Aiud, persoană juridică română, cu sediul în Aiud, Str. Cuza Voda, nr.1, cod poștal 515200, jud. Alba, România, Cod unic de înregistrare 4613636, Tel. +40 258 861310; +40 258 861357 Fax. +40 258 861280, **e-mail:** office@aiud.ro

Beneficiar: Școala Gimnazială „Ovidiu Hulea” Aiud /Structura Școala Gimnazială „Liviu Rebreanu” Aiud, adresă str. Avram Iancu, nr. 1, Mun. Aiud/str. Gheorghe Lazăr, nr. 17, Aiudul de Sus, Mun. Aiud, Jud, tel/fax +4 0258 861427.

Obiectul contractului: Achiziție servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor și preșcolarilor de la Școala Gimnazială „Ovidiu Hulea” Aiud /Structura Școala Gimnazială „Liviu Rebreanu” Aiud, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

2. Procedura aleasă: achiziție directă, cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din Legea nr. 98/2016.

Municipiul Aiud urmărește prin prezentul contract, achiziționarea de servicii de catering pentru 137 de elevi/zi în cadrul **Programului Național „Masă sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025**, constând în masă caldă în regim de catering. Elevii și preșcolarii vor servi suportul alimentar în sala de clasă între orele 11:50 - 12:10, în fiecare zi în care au cursuri școlare.

3.Valoarea estimată: 13,76 lei/zi/elev x 137 elevi x 69 zile = 130.073,28 lei fără TVA

4.Criteriul de atribuire: Prețul cel mai scăzut

În cazul în care vor exista oferte depuse cu prețuri egale, departajarea se va face pe componentele care alcătuiesc prețul.

5. Cod CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli

6. Sursa de finanțare: Finanțarea PNMS în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în funcție de numărul de beneficiari și de limita valorii zilnice.

7. Durata contractului de achiziție publică: Cu începere de la data semnării contractului de achiziție, pe durata desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 69 de zile de școlarizare estimate/persoană/perioada contractuală.

Durata de valabilitate a Contractului începe de la data semnării acestuia de către ambele părți și până la data ultimei plăți din contract. Durata de valabilitate a contractului este distinctă de Durata de prestare (durata de execuție este, alături de alte elemente precum perioada de garanție, parte a duratei de valabilitate a contractului).

8. Numărul suportului alimentar - masă caldă - care va face obiectul contractului: 1 (o) masă caldă în regim de catering/zi/persoană;

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul suportului alimentar, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea prețului unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Numărul copiilor, beneficiari direcți ai programului: **137**

9. Masa caldă în regim de catering - condiții și cerințe minimale impuse: Anexa 2 și 3 la HG nr. 23 din 28 ianuarie 2025.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, la:

- Școala Gimnazială „Liviu Rebreanu” - Gheorghe Lazăr, nr. 17, Aiudul de Sus - ,
- GPN nr. 8 - Aiudul de Sus, str. Gheorghe Lazăr, nr. 17
- GPN nr. 7 - Aiudul de Sus, str. Gheorghe Lazăr, nr. 17
- GPN nr. 1 - Aiud, str. Avram Iancu, nr. 1,

Furnizorul va respecta următoarele cerințe în pregătirea mesei calde pentru elevi ai ciclului primar și gimnazial:

- 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

- 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.

- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

- 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 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;
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

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 24/2024.

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) **valoare materii prime;**
- b) **servicii de preparare a hranei;**
- c) **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. 2.1 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.

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 elev. - NU ESTE CAZUL

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi ziua producerii pentru masa caldă;

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.

5. 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.

6. 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.

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 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.

8. 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”;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Documentele solicitate:

- Certificat de înregistrare la Registrul Comerțului
- Licență de funcționare pentru restaurant/cantină
- Autorizație sanitară-veterinară
- Declarație privind respectarea prevederilor Hotărârii nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"
- Oferta tehnică
- Oferta financiară (preț per elev/zi)

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile Hotărârii nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.