

COMUNA SALATRUCEL

JUDEȚUL VALCEA

Nr. 4942/25.07.2025

Se aprobă,

Primar,

Ancuța Vasile-Dorel



CAIET DE SARCINI

„Achiziție servicii de catering pentru elevii școlii gimnaziale nr.1 Sălătrucele, județul Vâlcea în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"”

CPV 55524000-9 Servicii catering pentru școli

Introducere

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluia capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

Informații despre contextul care a determinat achiziția

Achiziția are loc în contextul asigurării accesului la educație al tuturor copiilor din Comuna Salatrucel prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea

Informații generale:

Informații despre Autoritatea Contractantă

Nr.	Informație	Detaliiere
1	Autoritate	Comuna Salatrucel
	Contractantă:	Com Salatrucel, jud Valcea
	denumire, adresa, pagina web	https://salatrucel.ro/
2	Sectorul de activitate	Servicii de administrare publică generală
3	Activitate principală/ atribuția principală	Administrație publică

Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Prin prezenta achiziție se urmărește asigurarea unei mese calde în regim de catering/pachet alimentar copiilor școlari și preșcolari din Școala gimnazială nr 1, comuna Salatrucel, formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și

sănătoase, respectiv sustenabile - precum educația pentru reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Informații privind activitățile solicitate prin prezentul Caiet de Sarcini

Se dorește achiziționarea serviciilor de furnizare a mesei calde în regim de catering/pachet alimentar pentru un număr de 22 de prescolari, 76 de elevi învățământ primar și 60 elevi învățământ gimnazial, total 158 elevi, din cadrul școlii Școlii Gimnaziale nr 1, Comuna Salatrucel, în perioada de școlarizare 08.09.2025- 31.12. 2025, respectiv pentru un număr de 69 zile.

Furnizarea serviciului de asigurare a unei mese calde în regim de catering/pachet alimentar pentru copii preșcolari din grădinițe de la Școala Gimnazială nr 1, Comuna Salatrucel, transportul și distribuția zilnic, pe se va face conform prevederilor HG 24/2024.

Serviciile vor fi prestate în conformitate cu prevederile:

- Hotărârea nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"
- Ordinul comun nr. 3.352/70/2025 al ministrului Educației și al Agriculturii.
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- Regulamentului (CE) [nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

- Referatul de necesitate nr.4941/31.07.2025 privind achiziția de servicii catering privind achiziția ” **Achiziție servicii de catering pentru elevii școlii gimnaziale nr.1 Sălătrucel, județul Vâlcea în cadrul Programului național "Masă sănătoasă.**

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație- Școala Gimnazială nr 1, com Salatrucel.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice [nr. 1.563/2008](#) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde care urmează a fi servite preșcolărilor 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, de exemplu, supă 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.

Nu se vor folosi creme 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.

La sediul Școlii Gimnaziale nr 1, Comuna Salatrucel, se vor păstra timp de 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Variante orientative de meniu:

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 crude - gogoșar, varză, morcov.

Nota: In acest moment nu avem cunostinta sa existe preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă sa aiba nevoie de regim alimentar.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului de persoana de contact ce va fi desemnata până la ora 9⁰⁰ de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile HG 23/2025 precum și cantitățile de porții:

24 elevi invatamant prescolari

76 elevi invatamant primar

61 elevi invatamant gimnazial

Total 161 elevi

Numar de zile de cursuri: septembrie 2025: 17 zile, octombrie2025: 18 zile, noiembrie 2025: 20 zile si decembrie2025 14 zile.

Total zile cursuri:69 zile cursuri

Numar maxim de portii: (161 elevi + 1 portie esantion) x 69 zile = **11.178 portii**

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în unitatea școlară.

La sediul Scolii Gimnaziale nr 1 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.

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. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă (Comuna Salatrucel) 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

2.2. Prețul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering/pachet alimentar** pentru un preșcolar/elev, este de **15,00 lei cu T.V.A.**

Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Specificații tehnice:

Caracteristici generale

Se va furniza masă caldă în regim de catering preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în prezentul caiet de sarcini;

În situația în care nu este posibilă furnizarea mesei calde în regim de catering, în mod excepțional se va furniza pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

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.

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.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

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.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

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;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

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 Școala Generală nr 1, Comuna Salatrucel 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.

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

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.

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.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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.

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" 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";

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevazute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

CONDIȚII GENERALE

Pretul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenti în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

Întocmit,

SC CAPED CONSULT SRL



31.07.2025