

Comuna RUGINEȘTI

Nr. 1495 din 03.03.2026

**APROB,
PRIMAR
Ion AVRAM**



CAIET DE SARCINI

Procedura de achizitie publica avand ca obiect

***Achizitie servicii de catering in cadrul Programului National „MASA SANATOASA,,
pentru prescolarii si elevii Scolii Gimnaziale RUGINEȘTI,***

Judetul Vrancea

I. INFORMATII GENERALE

1. Introducere

In cadrul acestei proceduri, **COMUNA RUGINESTI**, Judetul Vrancea indeplineste rolul de Autoritate Contractanta, respectiv Beneficiar in cadrul contractului.

Aceasta sectiune a Documentatiei de Atribuire include ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea tehnica si Propunerea Financiara) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezulta din aceasta procedura.

2. Contextul incheierii Contractului la care se refera procedura de atribuire si obiectivele viitorului Contract

Prin Hotararea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”, in anul 2026, a fost creat cadrul necesar pentru aplicarea Programului National „Masa sanatoasa”, pentru sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor. Prin acest program, se acorda suport alimentar, constand intr-o masa calda, pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant selectate.

Scoala Gimnaziala Ruginesti se afla printre beneficiarii programului, urmand ca, dupa incheierea contractului de achizitie publica, prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale Ruginesti, sa beneficieze de o masa calda, servita in cadrul institutiei de invatamant, pachetul fiind pregatit si livrat de un furnizor autorizat, cu respectarea normelor legale aplicabile.

3. Informatii despre Autoritatea Contractanta

Denumirea autoritatii contractante: Comuna RUGINESTI;

Adresa: Comuna Ruginesti, judetul Vrancea, strada Primarie, nr. 1;

Tel/Fax: 0237 269 111;

E-mail:contact@primariaruginestivn.ro;

Adresa web a sediului principal al autoritatii/entitatii contractante(URL)<https://www.ruginesti.ro/>;

Adresa profilului cumparatorului (URL)https://www.e-licitatie.ro;

II. OBIECTUL ACHIZITIEI

1. Descrierea serviciilor solicitate

Obiectul achizitiei consta in livrarea de masa calda, pentru prescolarii si elevii Scolii Gimnaziale Ruginesti. Potrivit art. 3, alin. (1), lit. b) din Hotararea Guvernului nr. 1171/2025 in cadrul Programului National „Masa sanatoasa”, se livreaza **b) masă caldă, în regim catering**, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. 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;

Numarul beneficiarilor si locul de livrare a masei calde este prevazut in urmatoarul tabel:

Unitatea de invatamant	Nr. Beneficiari		Nr. meniuri		Adresa de livrare
	Primar	Gimnazial	Primar	Gimnazial	

Scoala Gimnaziala Ruginesti	89	78	89	78	Comuna Ruginesti, Str. Principala, nr. 9
Scoala Gimnaziala Anghelesti	44	27	44	27	Comuan Ruginesti, Sat Anghelesti, Str. Principala, nr. 128
Scoala Primara Copacesti	14	-	14	-	Comuna Ruginesti, Sat Copacesti, Str. Trotus, nr. 23
Unitatea de invatamant	Nr. Beneficiari		Nr. meniuri		Adresa de livrare
	<i>Prescolari</i>		<i>Prescolari</i>		
Gradinita cu Program Normal Ruginesti	45		45		Comuna Ruginesti, Str. Principala, nr. 91
Gradinita cu Program Normal Anghelesti	28		28		Comuan Ruginesti, Sat Anghelesti, Str. Principala, nr. 126
Gradinita cu Program Normal Copacesti	17		17		Comuna Ruginesti, Sat Copacesti, Str. Trotus, nr. 23

2. Valoarea estimata a pachetelor alimentare si valoarea estimata a contractului

Valoarea maxima estimata a unui pachet masa calda nu va depasi **14,86 lei fara TVA**, respectiv *16,50 lei TVA inclus*. Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a ustensilelor sigilate necesare servirii, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

- Valoarea totala estimata a contractului este de **630 182.90 lei fara TVA**, aferenta perioadei 23.03.2026-31.12.2026 (reprezentand un numar maxim de 42 408 pachete alimentare)

Nr. Crt.	Perioada	Nr. zile	Nr. Beneficiari	Nr. pachete	Valoare estimata
1	Martie 2026	7	342	2 394	35574.84
2	Aprilie 2026	15	342	5 130	76231.8
3	Mai 2026	20	342	6 840	101642.4
4	Iunie 2026	12	342	4 104	60985.44
5	Septembrie 2026	18	342	6 156	91478.16
6	Octombrie 2026	17	342	5 814	86396.04
7	Noiembrie 2026	20	342	6 840	101642.4
8	Decembrie 2026	15	342	5 130	76231.8
Total portii in perioada 23.03.2026-31.12.2026				42 408	630 182.90

3. Procedura de livrare a meniurilor

Zilnic, se livreaza numarul de pachete masa calda, comandate in functie de prezenta prescolarilor si elevilor.

Distributia se va face zilnic, intre orele 09.00-09.50 pe baza comenzii primite, la ora 8.30 din partea unitatii scolare. Comanda se va transmite de catre o persoana desemnata de catre fiecare unitate de invatamant, catre persoana de contact desemnata de Prestator.

4. Reguli aplicabile prepararii si livrarii meniurilor

- Descrierea meniurilor

Suportul alimentar, constand intr-o masa calda livrata de prestator, trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului Ministrului Sanatatii Publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentare nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Suportul alimentar trebuie sa fie produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare, la ambalare, etichetare, marcarea acestora.

Autoritatea contractanta urmareste ca Prestatorul selectat in urma desfasurarii procedurii de atribuire sa livreze beneficiarilor o masa calda pe zi, constand in:

» **Produse de panificatie (80g):** din faina integrala (paine feliata, batoane sau chifle). Acestea vor reprezenta maximum 50% din greutatea totala a pachetului.

» **Produse din carne si/sau branzeturi (40g):** reprezinta minimum 25% din greutatea totala a pachetului. Se vor utiliza doar branzeturi pasteurizate si carne preparata termic (la cuptor sau gratar, evitand prajirea in baie de ulei).

» **Legume proaspete (40g):** rosii, castravete, salata sau alte produse similare, reprezentand maximum 25% din greutatea totala a pachetului.

» **Fruct proaspata:** La pachetul de mai sus se va adauga un fruct, astfel: banana/para/caisa/piersica, alternativ. **NU SE VA LIVRA MAR LA PACHET.**

Pachetele nu trebuie sa depaseasca 15 g zaharuri /100g (exceptie fac fructele/legumele proaspete), 20 g grasimi/100 g(din care garsimi saturate sub 5 g si acizi grasi trans sub 1 g) si 1,5 g sare/100 g.

Intregul pachet nu trebuie sa depaseasca 300 kcal pe unitatea de vanzare.

Pentru copiii de gardinita, Prestatorul are obligatia de a taia/marunti fructele mici si rotunde (ex. Rosii cherry) si de a evita servirea alimenntelor cu risc de sufocare in forma intrega.

Este interzisa utilizarea uleiurilor de palmier, a unturii si a aditivilor potentiatori de gust in prepararea ingredientelor.

Nu este permisa comercializarea alimentelor neambalate. Exceptie fac fructele si legumele proaspete.

La ofertare, prestatorul va prezenta minim 10 variante de pachet alimentar. Optiunile vor fi variabile, acelasi meniu putand fi repetat bisaptamanal. Pentru preezntarea variantelor de meniu se completeaza Formularul nr. 9.

Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritia copiilor, tinand cont de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta, pentru asigurarea cresterii si intretinerii unei stari de sanatate si imunitate corespunzatoare.

In masura in care, la unitatea de invatamant se inregistreaza cereri cu rpivire la prescolari si elevi care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare, acestora li se vor livra pachete alimentare adecvate situatiei lor. Beneficiarul va comunica de indata Prestatorului existenta acestor situatii speciale.

- Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei calde pentru prescolari si elevi:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in

cazul mancarilor calde; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara mancarurile trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Toate alimentele furnizate, trebuie sa se incadreze in urmatoarele limite: maximum 15 g zaharuri/100 g produs, maximum 1,5 g sare / 100 g (sau 0,6 g sodiu) si maximum 20 g grasimi / 100 g (din care grasimile saturate sub 5 g si acizii grasi trans sub 1 g).
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite.
6. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda s fi servite ca omleta la cuptor.
7. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugare de legume – frunze in supa si ciorbe.
8. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualelor fierte, nesectionate dupa fierbere.
9. Este interzisa utilizarea in prepararea meniurilor a uleiului de cocos, unturii si a uleiului de palmier.
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimntelor, precum si in conditii igienicosanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
11. Pentru copiii sub 4 ani (gradinita), este obligatorie taierea sau maruntirea alimentelor tari, mici sau rotunde (rosii cherry, struguri, nuci), pentru a preveni riscul de aspirare si sufocare.
12. In unitatile de invatamant se va vinde /distribui doar apa potabila sau minerala imbuteliata. Bauturile racoritoare, energizante si bauturi pentru sportivi, precum si bauturi calde de tip cafea sau ceai instant sunt interzise pentru comercializare.
13. Aliemntele furnizate nu trebuie sa depaseasca 300 kcal pe unitatea de vanzare(pachet alimentar individual). Marimea portiilor pentru fiecare grupa de varsta trebuie sa respecte valorile stabilite in Anexa nr. 4 a Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 541/2025.
14. Operatorii economici trebuie sa faca dovada compozitiei alimentelor prin eticheta, specificatii de la producator sau buletine de analiza.
15. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul, au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

- **Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala – se va asigura regimul alimentar prescris de medical specialist.

4.4. Siguranta si perisabilitatea microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev si prescolar, dupa caz, va fi de 24 de ore de la momentul ambalarii, pentru sandviciuri.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar – unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

4.5. Cerintele privind ambalarea, etichetarea si marcarea

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris, prin etichetare, următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT". în conformitate cu prevederile Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 6 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului;
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- cantitatea din anumite categorii de ingrediente, exemplu: șuncă%, cașcaval%, legume%;
- cantitatea netă;
- data limită de consum, sub forma "a se consuma, de preferință înainte de data...", urmată de înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului".
- condiții de depozitare;
- declarație (etichetare) nutrițională - care trebuie să apară direct pe ambalaj.

Aceasta trebuie să includă următoarele informații: valoarea energetică a produsului, cantitatea de grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare raportate la 100g. Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația nutrițională se va prezenta în format liniar.

Suportul alimentar se va ambala individual in ambalaje de unica folosinta, după cum urmează: masa caldă + chifla, la acesta se va adăuga fructul, ambele fiind introduse ulterior într-o pungă de unică folosință de dimensiune adecvată pachetului astfel compus. Suportul alimentar va fi pregătit pentru livrare conform comenzii primite din ziua respectiva. Ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării. Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la risc de contaminare. Operațiunile de împachetare și ambalare trebuie să fie astfel încât să se evite contaminarea produselor. Pachetul alimentar pentru beneficiarii cu restricții alimentare se etichetează precizându-se pe etichetă intoleranța, alergia sau afecțiunea cronică pentru fiecare beneficiar în parte.

4.6. Condiții de transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinat si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

Fiecare pachet alimentare se livreaza ambalat in ambalaj de unica folosinta.

După semnarea contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta sa fie actualizat periodic, în funcție de programul al grupului țintă. Modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale.

Prestarea serviciilor de catering se face numai pe baza comenzii în format electronic primite de la unitatea școlară prin responsabilul de program desemnat, după cum urmează:

1) Zilnic, până la ora 08.30, responsabilul de program va transmite prestatorului comanda (în format electronic) cu numărul de pachete alimentare ce vor trebui servite beneficiarilor. Aceasta va conține numărul total de elevi prezenți la cursurile școlare, pe fiecare clasă în parte/tipuri de învățământ. Produsele care fac obiectul suportului alimentar se vor livra într-un număr de porții egal cu numărul elevilor prezenți în ziua respectivă, ambalate individual (masa caldă+ chifla+ fruct) și etichetate corespunzător, grupate pe clase și unitate școlară.

2) Prestatorul va pregăti masa caldă în cutii separate identificabile pe fiecare clasă și unitate școlară.

3) În cadrul ofertei, operatorii economici vor prezenta documentul de înregistrare pentru siguranța alimentelor emis de Direcția Sanitară Veterinară pentru siguranța alimentelor (conform Ordinului Președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, cu modificările și completările ulterioare, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, și transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală) și autorizația DSP. Pachetele alimentare vor fi păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Pentru depozitarea în școală se va folosi spațiu special amenajat 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.

Fiecare transport va fi însoțit de aviz de însoțire a mărfii și declarație de conformitate. Avizele de însoțire trebuie să indice denumirea completă a suportului alimentar distribuit sub formă de masa caldă + chifla+fruct, numărul de bucăți, data livrării. În cazul fructelor, avizul va conține inclusiv denumirea/soiul acestuia. Avizele de însoțire a produselor și centralizatoarele lunare ale acestora se întocmesc distinct pentru fiecare ciclu de învățământ, respectiv preșcolar, primar și gimnazial. Serviciul de catering este considerat prestat când toate activitățile din cadrul contractului au fost realizate, serviciile sunt prestate și acceptate de unitatea de învățământ prin semnarea procesului verbal de recepție de ambele părți contractante.

4) Cerințe privind deșeurile alimentare Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate. Aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat. Transportul deșeurilor alimentare se va face de către prestator, pe cheltuiala acestuia. Prestatorul are obligația de a colecta și evacua zilnic deșeurile rezultate ca urmare a prestării serviciilor de catering, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

4.7. 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 certificate de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea notiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea notiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Intocmit,
Gugeanu Anca Roxana