

Achiziționare servicii de catering pentru „Masă caldă, în regim catering pentru elevii Școlii Gimnaziale Cătina, comuna Cătina”

Nr. 895/13.03.2026

Caiet de sarcini

Achiziționare servicii de catering pentru „Masă caldă, în regim catering pentru elevii Școlii Gimnaziale Cătina, comuna Cătina”

I. Date privind autoritatea contractantă

1. Denumirea:

- Comuna Cătina;

2. Date de contact:

- Adresa poștală: Adresă: Sat Cătina, comuna Cătina, nr. 154, ap. 0, județul Cluj
- Cod de identificare fiscală (CIF): 4426174
- Cod poștal: 407520;
- Țara: România;
- Punct de contact: Florin-Călin Borbely - Primar, Telefon: 0264.287.618, Email: primariacatina@yahoo.com, Fax: 0264-287602, Adresă internet (URL): <https://primariacatina.ro/>, Adresa profilului cumpărătorului (URL): www.e-licitatie.ro

3. Tipul Autorității:

- Autoritate locală;
- Activitate: Servicii generale ale administrațiilor publice;
- Autoritatea contractantă acționează în numele altor autorități contracte: Nu;

II. Obiectul achiziției:

Titlu: Achiziționare servicii de catering pentru „Masă caldă, în regim catering pentru elevii Școlii Gimnaziale Cătina, comuna Cătina”

Serviciile de catering vor asigura zilnic pregătirea, prepararea, livrarea de hrană sub forma unei „mese zilnice de hrană” pentru fiecare elev care frecventează programul/cursurile unității de învățământ din cadrul Școlii Gimnaziale Cătina.

Beneficiarii investiției sunt elevii Școlii Gimnaziale Cătina – 153 elevi.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. 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 permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

Achiziționare servicii de catering pentru „Masă caldă, în regim catering pentru elevii Școlii Gimnaziale Cătina, comuna Cătina”

4. 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, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
 5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
 6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
 7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maonezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
 8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitarveterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
 9. 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.
- 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 mazare 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.

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii.

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.

Achiziționare servicii de catering pentru „Masă caldă, în regim catering pentru elevii Școlii Gimnaziale Cătina, comuna Cătina”

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

2.1. 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.

2.2. 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 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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, este ziua producerii mesei calde;

5. Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare 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 instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe: 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".

Cantități maxime zilnice : 153 pachete alimentare/zi de curs, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sănătății nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și

Achiziționare servicii de catering pentru „Masă caldă, în regim catering pentru elevii Școlii Gimnaziale Cătina, comuna Cătina”

a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a altor reglementări privind sănătatea publică.

Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere prin care își asumă respectarea Ordinului Ministrului Sanatatii nr.1563/2008.!!!

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:

Anul școlar 2025 -2026 – numarul estimat de beneficiari zilnic: 153.

Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

Aprilie 2026 : 15 zile	Septembrie 2026 : 18 zile
Mai 2026 : 20 zile	Octombrie 2026 : 16 zile
Iunie 2026 : 14 zile	Noiembrie 2026 : 20 zile
	Decembrie 2026 : 15 zile

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către unitatea școlară, operatorului economic, zilnic în intervalul orar 8:30-9:00.

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant o dată pe zi, între orele 11:00 și 11:30.

Masa va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare, de tip felul II + desert. În vederea realizării meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- . Proteina (carne, brânză, ouă, proteină vegetală);
- . Lipide (grăsimi);
- . Glucide (dulciuri, fructe, legume, cereale).

Masa caldă va fi compusă din :

- Felul tip II (fel principal) – conform modelelor variantelor orientative de meniu prezentate mai sus;
- Desert – fruct proaspăt sau prăjitură de casă.

Suportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic (echivalent) de unică folosință, sigilate, șervețel, introduse în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Ofertantul va prezenta 10 variante de meniu (care se vor respecta pe toată durata de valabilitate a contractului) împreună cu o defalcare a costurilor – inclusiv procentual - per porție și per total oferta, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport a deșeurilor

Achiziționare servicii de catering pentru „Masă caldă, în regim catering pentru elevii Școlii Gimnaziale Cătina, comuna Cătina”

rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Cod CPV

55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

3. Descriere succintă:

Proiectul prevede oferirea unei mese calde pentru elevii care urmează cursurile la Școala Gimnazială Cătina pentru a asigura un proces educativ eficient și o dezvoltare optimă a copiilor, pentru anul 2026, cu respectarea zilelor de curs, în conformitate cu structura anului școlar.

4. Sursa de finanțare:

- Investiția este finanțată din Programul Național „Masa Sănătoasă” 2026, în conformitate cu HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025.

Valoarea achiziției fără TVA pentru anul 2026, **perioada 01.04.2026 – 31.12.2026**, valoarea fiind calculată astfel – 153 elevi x 118 de zile de cursuri x 14,68 lei/porție = 265.032,72 LEI, valoare fără TVA.

III. Modul de îndeplinire a contractului – PRESTARE SERVICII:

- Serviciile vor fi furnizate în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire;
- Contractul se va desfășura în anul 2026, cu respectarea zilelor de curs, în conformitate cu structura anului școlar.

Notă:

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu prețuri egale:

- Departajarea se va face exclusiv în funcție de preț și nu prin cuantificarea altor elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici
- În vederea departajării ofertelor autoritatea contractantă va solicita depunerea în SEAP a unor noi oferte financiare (procedura fiind desfășurată integral prin mijloace electronice)

Elaborat: SC CIVITAS CONSULTING SRL
(cf. Art. 3, alin. 3) din HG 925 / 2006)



Aprobat
Primar Comuna Cătina

