

CAIET SARCINI
privind achizitia de SERVICII DE CATERING pentru beneficiar Scoala Gimnaziala din
Comuna Dumbrava, Judetul Timis, in cadrul Programului National „Masa sanatoasa”
(PNMS) derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii, respectiv servicii de catering.

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

Caietul de sarcini contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate, astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante. Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt conditii minimale pe care trebuie sa le indeplineasca oferta castigatoare.

Ofertantul va depune in oferta tehnica obligatoriu, cel putin urmatoarele:

- O descriere a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- Activitatile si sarcinile concrete incredintate personalului implicat in indeplinirea contractului.
- Descrierea echipamentelor cu care prestatorul va prepara si furniza mancarea.
- Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica.

INFORMATII GENERALE

Informatii despre Autoritatea Contractanta

Unitatea Administrativ Teritoriala :

COMUNA DUMBRAVA : Cod de identitate fiscala 4712532, Adresa : Dumbrava, nr. 336, jud. Timis, Localitate: Dumbrava, Cod NUTS R0424 Timis, Cod Postal: 307155, Tara: Romania, E-mail: primariadumbrava@yahoo.com , Telefon: 0256/325553, fax 0256/325553

Adresa web a sediului principal al autoritatii/entitatii contractante(URL) www.e-comune.ro/primaria-dumbrava-tm

Suma alocata conform HG 1171 / 2025 = 16,5 lei / portie, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

4. Sursa de finantare - Programul National „Masa sanatoasa” (PNMS) derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026.

Tip de contract: contract de prestari servicii

DESCRIEREA GENERALA A SERVICIILOR

Obiectul prezentului contract de achizitie publica il constituie **prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a UNUI PACHET ALIMENTAR masa calda in regim de catering, pentru scolarii/elevii inscrisi la zi la Scoala Gimnaziala din Comuna Dumbrava.**

Comuna Dumbrava organizeaza prezenta procedura in vederea atribuirii unui contract de prestari servicii cu incepere de la data semnarii sale de catre ambele parti pe o perioada de 12 luni (lunile din calendarul scolar : ianuarie, februarie, martie, aprilie, mai, iunie 2026, respectiv septembrie, octombrie, noiembrie si decembrie 2026).

Numar de zile in care se desfasoara activitatea scolara : 98 zile - perioada 19 ianuarie – 19 iunie martie și 68 zile în perioada septembrie - decembrie 2026.

Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

La Scoala Gimnaziala din Comuna Dumbrava, pentru anul scolar 2025-2026 sunt inscrisi, la zi: a) un numar de 236 elevi, in perioada ianuarie 2026 - iunie 2026.

Din cuantumul de 236 elevi beneficiari inscrisi la zi la Scoala Gimnaziala din Dumbrava, 233 elevi vor primi portii fara restrictii alimentare, iar 3 elevi vor primi meniu personalizat;

b) Aproximativ 236 elevi vor fi inscrisi in perioada septembrie 2026 - 31 decembrie 2026.

Pentru aceasta perioada elevii care prezinta alergii/intolerante/restrictii ale regimului alimentar vor fi comunicati la inceputul anului scolar, respectiv in luna septembrie 2026.

Numarul portiilor de pachet alimentar se distribuie zilnic in functie de numarul de elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat prestatorului zilnic la ora 08:00 AM de catre conducerea scolii sau de imputernicitul acestuia.

Obligatoriu, la efectuarea livrarilor, ofertantul va prezenta urmatoarele documente : aviz de insotire a marfii, registru evidenta livrari pachete alimentare, declaratie de conformitate semnata de reprezentantii prestatorului.

Pentru anul 2026 se vor distribui un numar estimativ de 39.176 portii de pachet alimentar pentru beneficiarii programului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa beneficiarilor, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul portiilor de pachete alimentare, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinsi in comanda lansata catre prestator zilnic; astfel, valoarea totala de Plata in baza contractului va rezulta prin inmultirea numarului de portii receptionate cu pretul unitar ofertat.

Cantitatile estimate zilnice sunt cuprinse mai jos:

Nr. crt.	Descriere locatie	UM	Tip meniu	Pret Unitar lei/portie/lei cu TVA	Cantitate per unitate de invatamant	Numar de zile	Valoare totala/unitate de invatamant Lei, cu TVA
1	Comuna Dumbrava, sat Dumbrava, nr. 158	Portie/ elev	Pachet alimentar	16,50	128 portii	166	350.592,00
2	Comuna Dumbrava, sat Răchita, nr. 144	Portie/ elev	Pachet alimentar	16,50	95 portii	166	260.205,00
3	Comuna Dumbrava, sat Bucovăț, nr. 126	Portie/ elev	Pachet alimentar	16,50	13 portii	166	35.607,00
TOTAL					236	166	646.404,00

Valoarea estimata a achizitiei pentru anul 2026 :

236 portii x 166 zile x 16,50 lei/portie, cu TVA = 646.404,00 lei cu TVA

Modalitatea de servire a mesei : in fiecare sala de clasa, in timpul pauzei de masa (interval orar 09:50 - 10:00, elevii ciclului primar si gimnazial), astfel ca prestatorul va livra marfa la locatiile beneficiarului la ora 09:35 - 09.45. Hrana nu va fi livrata mai devreme de ora stabilita de beneficiar intrucat acesta din urma nu are capacitatea de a depozita pachetele alimentare pana la servirea de catre elevi.

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea pachetului alimentar acordate in baza H.G. nr. 24/2024 in conditiile stabilite prin Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru elevi.

Livrarea pachetului alimentar se va face in perioadele si la toate locatiile indicate de Autoritatea Contractanta, odata pe zi, dupa cum urmeaza :

Livrările vor avea loc de luni pana vineri, astfel :

LOCATIILE la care se livreaza hrana zilnica sunt urmatoarele :

- sat Dumbrava, nr. 158, comuna Dumbrava, ora 09:35 - 09.45 - 128 portii ;
- sat Răchita, nr. 144, comuna Dumbrava, ora 09:35 - 09.45 - 95 portii ;
- sat Bucovăț, nr. 126, comuna Dumbrava, ora 09:35 - 09.45 - 13 portii .

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie sa asigure zilnic (de luni pana vineri) pregatirea, prepararea si livrarea hranei (pachet alimentar – masa calda) pentru scolarii/elevii inscrisi la zi la Scoala Gimnaziala Dumbrava care se va servi o data pe zi si va include : « PACHET ALIMENTAR – MASA CALDA » in locatiile specificate anterior.

Nota: in vederea asigurarii conditiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate in portii individuale, in ambalaje alimentare care sa respecte legislatia privind materialele in contact cu alimentul, sigilate si etichetate corespunzator, care permit consumul in conditii optime de igiena.

Suportul alimentar, respectiv « PACHET ALIMENTAR – MASA CALDA » in regim de catering, trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarii si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Masa calda propusa de Autoritatea Contractanta este « PACHET ALIMENTAR – MASA CALDA »

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri 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. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.

6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.

7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.

8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara Programul au obligativitatea de a pastra, in conditii de temperatura corespunzatoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

Cerinte specifice privind deseurile alimentare :

- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise, marcate in mod distinct ca fiind proprietatea prestatorului; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat ;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incat sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor.
- transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia.
- prestatorul va asigura evacuarea zilnica din incinta achizitorului si neutralizarea tuturor deseurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare si oricare alte asemenea.

Cerinte privind igiena personala a prestatorului :

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va menține curatenia personala la un nivel inalt si va purta echipament de protectie adecvat si curat ;
 - personalul bucatariilor sau oficiilor, cel ce manipuleaza hrana si cel care efectueaza transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale in vigoare ;
- Prestatorul se obliga sa puna la dispozitia beneficiarului o proba de hrana din ziua respectiva; astfel prestatorul se obliga sa recolteze zilnic probe de hrana, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:
- data si ora recoltarii,
 - denumirea alimentului recoltat,
 - persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

ANEXA Nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

- Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
- Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume.
- 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.

MODALITATE DE PLATA

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plata - in contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, in termen de 30 de zile, pe baza urmatoarelor documente:

- Comanda ferma din partea reprezentantului unitatii scolare;
- Factura fiscala (in original);

Documentele de receptie a serviciilor prestate, semnate de catre reprezentantul prestatorului

serviciilor de catering si reprezentantul unitatii scolare;

Lista zilnica de numar de pachete alimentare. Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica de numar de pachete alimentare.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xero-copie dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate,alte avize etc).

SPECIFICATII TEHNICE - ANEXA Nr. 3

Caracteristici generale

Se vor furniza:

- **Pachet alimentar in regim de catering,**

Modalitatea de servire a mesei; in fiecare sala de clasa. Pachetele alimentare vor fi preparate conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate conform anexei nr. 2 la H.G. nr. 24/2024;

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate / inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor.

Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 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 medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

In vederea rezolvarii problemelor curente si evitarii unor disfunctionalitati, ofertantul/prestatorul va numi o persoana cu responsabilitati operative, care va prelua zilnic eventualele solicitari si observatii din partea autoritatii contractante, facute de persoanele desemnate de conducerea autoritatii contractante.

In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de catre autoritatea contractanta si personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autoritatii contractante vor avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele/alta corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de : ziua producerii pachetului alimentar.

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare,

produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

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.

Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev numai cu mijloace auto speciale, potrivit prevederilor legise in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

7. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element : „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat” trebuie indeplinite urmatoarele cerinte : pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insofeste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

Modul de prezentare al propunerii tehnice :

Propunerea tehnica va fi intocmita conform cerintelor caietului de sarcini si va fi utilizat formularul din documentatia de atribuire.

a) o descriere detaliata a metodologiei si a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.

b) activitatile si sarcinile concrete incredintate personalului implicat in indeplinirea contractului si graficul de timp prevazut pentru indeplinirea activitatilor, pe zi si pe saptamana.

c) alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va prezenta :

a) dovada inregistrarii sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producatorului pachetului alimentar,

b) dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor din care se livreaza pachetele alimentare,

c) dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor unde vor fi depozitate pachetele alimentare, daca este cazul,

Toate documentele de mai sus la data incheierii Contractului trebuie sa fie valabile si daca este necesar actualizarea acestora pe toata durata contractului.

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de

alimentatie publica.

a) Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum si serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.

b) Propunerea tehnica contine si Conditii contractuale raportate la modelul de contract propus de Autoritatea Contractanta.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

in situatia in care un ofetant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica contine si Conditii contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.