ROMÂNIA - JUDEŢUL IALOMIŢA - COMUNA CIULNIŢA
Str.Matei Basarab, nr.68, tel/fax 0243218082, e-mail:primariaciulnita@yahoo.com

NR. 1.050/10.03.2026

APROBAT,
PRIMAR
BELU IONUT

ROMÂNIA COMUNA CIULNIŢA 4231903 JUDEŢUL IALOMIŢA

CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI:
Servicii de catering pentru acordarea unui suport alimentar suplimentar – tip „masă caldă", în regim de catering, elevilor Scolii Gimnaziale Ciulnita, judetul Ialomita, în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă"

I. Preambul

Pentru prestarea serviciilor și la întocmirea ofertei tehnice elaborate în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor respecta toate dispozițiile legale aplicabile, inclusiv prevederile:

- Hotărârii Guvernului nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național „Masă Sănătoasă" în anul 2026,
- Ordinului nr. 7.111/422/2025, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 3 din 5 ianuarie 2026

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar – tip ***masă caldă, în regim de catering***, elevilor Scolii Gimnaziale Ciulnita, judetul Ialomita.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul 2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde în regim de catering, în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin prezentul caiet de sarcini, prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național „Masă Sănătoasă" în anul 2026 și Ordinul nr. 7.111/422/2025.

IV. Cantități necesare

Pentru estimarea necesarului de suporturi alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering, s-au avut în vedere datele transmise de Scoala Gimnaziala Ciulnita, judetul Ialomita:

Anul școlar 2025–2026

Perioada 01.04.2026 – 19.06.2025
– număr elevi: 185
– număr zile cursuri: 55
(s-au scăzut zilele libere: vacanța de Paște/primăvară – 6–10 aprilie și 13–14 aprilie; 1 mai – Ziua Muncii; 1 iunie – Ziua Copilului/Rusalii)

Valoare estimată: 55 zile × 16,50 lei/zi/inclusiv TVA/ suport alimentar × 185 elevi = 167.887,50 lei, inclusiv TVA.

Anul școlar 2026–2027

Perioada 07.09.2026 – 18.12.2026
– număr elevi: 185
– număr zile cursuri: 71
(s-au scăzut zilele libere: 31 octombrie – 1 noiembrie vacanță toamnă; 30 noiembrie – Sf. Andrei; 1 decembrie – Ziua Națională)

Valoare estimată: 71 zile × 16,50 lei/zi/inclusiv TVA/ suport alimentar × 185 elevi = 216.727,50 lei, inclusiv TVA.

In total 126 zile × 14,86 lei/zi/ifara TVA/ suport alimentar × 185 elevi = 346.500,00 lei, fara TVA la care se adauga TVA conform prevederilor legale (11%).

Valoare totală estimată contract: 384.615,00 lei, inclusiv TVA.

Suma a fost alocată comunei Ciulnita, jud. Ialomita, prin Ordinul nr. 7.111/422/2025 și este valabilă pentru anul 2026. Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

Locații (conform Anexei la prezentul caiet de sarcini)

- **Scoala Gimnaziala Ciulnita Invatamant primar si gimnazial,schimbul I**
  Adresa:Strada Matei Basarb,nr.71,comuna Ciulnita,judetul Ialomita
- **Gradinita cu Program Normal Ciulnia Invatamant prescolar,schimbul I**
  Adresa:Strada Gradinitei,nr.1 comuna Ciulnita,judetul Ialomita
- **Scoala Primara "Petrache Poenaru "Poiana Invatamant primar, schimbul I**
  Adresa:Strada Tudor Vladimirescu,nr.2, comuna Ciulnita,sat Poiana, judetul Ialomita

Decontarea și plata se vor face numai în baza comenzilor ferme primite de la achizitor, în funcție de livrările efectuate.
Plata se va efectua lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a produselor și a avizelor de însoțire, însușite de persoana responsabilă desemnată de unitatea de învățământ.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau în alte zile declarate nelucrătoare prin lege.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, în termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, fără a se limita la acestea, ca de exemplu: colectarea și interpretarea de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar al județului Ialomița.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program, care poate fi din categoria personalului didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoana desemnată de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepția produselor alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ Ialomița un raport semestrial cu privire la derularea Programului Național „Masă Sănătoasă".

La nivelul județului Ialomița, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează semestrial, publică pe paginile de internet proprii și transmite către Ministerul Educației raportul privind implementarea programului.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, precum și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, să fie distribuite sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 la Hotărârea Guvernului nr. 23/2025, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Autorizații obligatorii

Cerința 1:
Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare, în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are **capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție publică – servicii de catering**.

În acest sens, se va prezenta **certificatul constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului**, în conformitate cu prevederile Legii nr. 26/1990, în original, copie legalizată sau copie simplă, certificată *„conform cu originalul"*, emis cu cel mult 30 de zile înainte de data-limită de depunere a ofertelor.

Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documente care dovedesc o formă de înregistrare/atestare ori apartenență din punct de vedere profesional, emise în țara de rezidență, din care să rezulte abilitarea persoanei juridice/fizice străine de a presta serviciile care fac obiectul prezentului contract, documente traduse în limba română de către un traducător autorizat.

Cerința 2:
Operatorii economici vor prezenta **Autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor** pentru activitatea care face obiectul contractului de achiziție publică – servicii de catering, valabilă la momentul prezentării, în copie simplă, certificată *„conform cu originalul"*.

Cerința 3:
Operatorii economici vor prezenta **Autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru autovehiculele utilizate la transportul alimentelor/hranei**, valabilă la momentul prezentării, în copie simplă, certificată *„conform cu originalul"*.

VII. Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Se va livra suport alimentar – masă caldă în regim catering – compus din:

1. **Mâncare caldă** (felul 2, de ex. friptură la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate etc.), inclusiv pâine feliată sau batoane/chifle. Porțiile vor fi pregătite și preparate cu respectarea cantităților și conținutului caloric stabilit de legislația aplicabilă în vigoare: Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor.
2. **Fruct / fructe** – minim 100 g.

Fiecare porție va fi ambalată individual și va conține suportul alimentar precizat mai sus (fel de bază + fruct) și tacâmuri de unică folosință cu șervețel.

Autoritatea contractantă nu impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice, însă ofertantul, în urma consultării cu un specialist în nutriție, plecând de la variantele orientative sugerate de Institutul Național de Sănătate Publică și legislația aplicabilă, va propune o **variantă de meniu săptămânală**, conținând câte un meniu diferit pentru fiecare zi lucrătoare a săptămânii, cu detalierea ingredientelor, gramajelor și alergenilor.

Variante orientative de meniu, conform sugestiilor Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacu!a cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si fica!ei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mâncare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume #i pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu brânza;
13. cartofi gratina!i, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla #i chiftelu!e de legume la cuptor;
16. omleta cu legume — ardei, ciuperci, ceapa verde #i brânza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli #i brânza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânza, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânza;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânza s ou;
22. quinoa cu legume;

Normele minime obligatorii pentru pregătirea mesei

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice tip de potențiatori de aromă și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate în cantinele din incinta unităților de învățământ sau la unități de tip catering. Produsele de origine animală sau non-animală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi.
2. Ceapa pregătită la începutul etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă în apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi.
4. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderent cu glucide (ex. supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase), ci din legume.
5. Nu se permit mâncăruri prăjite; ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și minerale prin folosirea salatelor și a legumelor-frunză în supe și ciorbe.
7. Este interzisă folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor și a ouălor fierte nesecționate.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ trebuie să păstreze timp de 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către locațiile din Anexa la caietul de sarcini, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu legislația în vigoare.

Defalcare costuri per porție (ofertanții trebuie să includă):

a) Materie primă / produse alimentare
b) Prepararea hranei
c) Transport și ambalare

Notă: În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de meniu pentru săptămâna următoare, aprobate de beneficiar. Variantele de meniu nu se vor repeta în aceeași săptămână.

Preșcolarii/elevii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme medicale vor primi produse alimentare adaptate, conform prescripțiilor medicale. Unitatea de învățământ va comunica furnizorului numărul de meniuri necesare și eventualele informații referitoare la restricții alimentare.

2. Evidența cantităților

Unitatea de învățământ va ține evidența cantităților 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 și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care atestă calitatea și siguranța acestora, după caz. Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a marfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexată declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităților de produse consumate pe 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. 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.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (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; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinare.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării.

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.

Prestatorul își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor suporturi alimentare comandate și nerecepționate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/preșcolarilor la cursuri.

5. Distribuția

Distribuția mesei calde în regim catering se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până în ora 16:30, din partea unității de învățământ. Suporturile alimentare trebuie să fie livrate și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate, conform *Anexei cu programul unităților de învățământ care urmează să beneficieze de program.*

Operatorul economic va prezenta în oferta tehnică *graficul de livrare cu prezentarea traseelor*, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Suportul alimentar va fi transportat în condiții optime de temperatură, de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate în anexă, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților beneficiarului, Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de pachete, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de suporturi alimentare la ora solicitată.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre suporturile alimentare livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui în max. 30 minute suporturile alimentare refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască suporturile alimentare în cauză cu altele corespunzătoare, fără a produce plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi recuperate în cel mai scurt timp.

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către

preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Alimentele vor fi împachetate, manipulate și transportate astfel încât să fie protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca acestea să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mâncarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 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 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:

a) denumirea produsului;
b) lista ingredientelor;
c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
e) cantitatea netă;
f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ..", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
g) condiții de depozitare;
h) o declarație nutrițională.
Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine.
Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numerele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;
i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și 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, mențiune privind lotul — data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VIII. Principii 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 mâncărurilor 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesecționate după fierbere).
4. Mâncarea trebuie păstrată în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din masa caldă servită elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă etichetată a suportului alimentar.

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate — conform procedurii operaționale pentru atribuirea contractelor servicii sociale Anexa 2 la Legea 98/2016.

CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ"

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede:

"(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru oferantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica:

c) cel mai bun raport calitate-preț;"

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

1. Prețul ofertei

Punctaj maxim: **80 puncte**

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat.

b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: P(n) = (Preț minim ofertat / Preț n) x punctaj maxim alocat.

2. Pondere valoare materie primă

Punctaj maxim: **20 puncte**

Ponderea pentru materia primă din prețul total / suport alimentar — factorul de evaluare se justifică pentru a asigura un aport nutrițional adecvat și pentru conformarea cu prevederile art. 6 alin 4 din HG 1.171/2025. Ofertanții vor aloca cel puțin 60% din suma disponibilă per

suport alimentar, pentru achiziția materiei prime. Defalcarea ponderilor categoriilor de cheltuieli / porție se va face în Anexa la Formularul de ofertă financiară.

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă punctajul maxim — 20 puncte.

b) Pentru alt procent decât cel prevăzut la lit. a) se acordă punctajul astfel: P(n) = Pmp(n)/Pmp(max) x 20 puncte, unde: Pn — punctajul ofertei care se evaluează; Pmp(n) — procentul alocat din suma pentru achiziția materiei prime al ofertei care se evaluează; Pmp(max) — procentul maxim alocat din suma pentru achiziția materiei prime.

Oferta prin care se propune mai puțin de 60% din costul total al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

Oferta care propune procentul minim admis de 60% din costul total al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime este admisibilă, dar nu va fi punctată — 0 puncte.

Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare.

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/explicații și documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

X. Personal

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Orice lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului din care unul să fie calificat bucătar sau lucrător în alimentație. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/colaborare sau alte forme contractuale).

XI. Anexe

Anexa cu efectivele de elevi beneficiari, locațiile și programul de livrare pentru unitățile de învățământ care urmează să beneficieze de programul "Masa Sănătoasă".

Consiler Achizitii Publice,
Turcu Georgiana Simona



Anexa Caiet de sarcini

Servicii de catering pentru acordarea unui suport alimentar tip "*masa calda in regim de catering*" elevilor Școlii Gimnaziale Ciulnița, județul Ialomița, in cadrul Programului National "*Masa sanatoasa*"

1. Locatiile si Programul de livrare

pentru unitatile de invatamant care urmeaza sa beneficieze de programul "*Masa Sanatoasa*".

Anul scolar 2025-2026

Nr. crt.	Unitatea de invatamant Adresa	Numar elevi beneficiari	Program livrare
1	Scoala Gimnaziala Ciulnita Invatamant primar si gimnazial,schimbul I Adresa:Strada Matei Basarb,nr.71,comuna Ciulnita,judetul Ialomita	65 elevi invatamat gimnazial 19 elevi invatamant primar	Zile lucratoare Intre orele 11,45-12,00
2	Gradinita cu Program Normal Ciulnia Invatamant prescolar,schimbul I Adresa:Strada Gradinitei,nr.1 comuna Ciulnita,judetul Ialomita	41 prescolari	Zile lucratoare Intre orele 11,45-12,00
3	Scoala Primara "Petrache Poenaru "Poiana Invatamant primar, schimvul I Adresa:Strada Tudor Vladimirescu,nr.2, comuna Ciulnita,sat Poiana, judetul Ialomita	60 elevi invatamat primar	Zile lucratoare Intre orele 11,45-12,00

In perioada 01.03.2026 – 19.06.2026 sunt 55 zile de cursuri scolare (s-au scăzut zilele libere: vacanța de Paște/primăvară – 6–10 aprilie și 13–14 aprilie; 1 mai – Ziua Muncii; 1 iunie – Ziua Copilului/Rusalii)

Anul scolar 2026-2027

Nr. crt.	Unitatea de invatamant Adresa	Numar elevi beneficiari	Program livrare
1	Scoala Gimnaziala Ciulnita Invatamant primar si gimnazial,schimbul I Adresa:Strada Matei Basarb,nr.71,comuna Ciulnita,judetul Ialomita	65 elevi invatamat gimnazial 19 elevi invatamant primar	Zile lucratoare Intre orele 11,45-12,00
2	Gradinita cu Program Normal Ciulnia Invatamant prescolar,schimbul I Adresa:Strada Gradinitei,nr.1 comuna Ciulnita,judetul Ialomita	41 prescolari	Zile lucratoare Intre orele 11,45-12,00
3	Scoala Primara "Petrache Poenaru "Poiana Invatamant primar, schimvul I Adresa:Strada Tudor Vladimirescu,nr.2, comuna Ciulnita,sat Poiana, judetul Ialomita	60 elevi invatamat primar	Zile lucratoare Intre orele 11,45-12,00

In perioada 07.09.2026 – 18.12.2026 sunt 71 zile de cursuri scolare (s-au scăzut zilele libere: 31 octombrie – 1 noiembrie vacanță toamnă; 30 noiembrie – Sf. Andrei; 1 decembrie – Ziua Națională)

Total zile de cursuri scolare in perioada 01.03.2026-31.12.2026: 126