

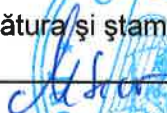


Nr. 2894/21.05.2026

Aprobat,

Primar: Secară Mariana

Semnătura și ștampila:




CAIET DE SARCINI

Beneficiar:	Comuna Borșa, județul Cluj
Obiectul contractului:	„Masa caldă în regim de catering pentru Grădinița cu Program Normal Borșa și Școala cu Clasele I-VIII din comuna Borșa, județul Cluj” în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”.
Cod CPV:	55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2.)
Unitate de învățământ:	Școala Gimnazială Borșa, sat Borșa, Comuna Borșa, Județul Cluj
Număr beneficiari:	140 elevi/zi școlară
Perioada:	iunie – decembrie 2026 cu posibilitate de prelungire
Sursa finanțare:	TVA defalcat – Legea bugetului de stat nr. 43/2026 / H.G. nr. 382/2026

1. OBIECTUL CONTRACTULUI

Comuna Borșa urmărește prin prezentul contract achiziționarea de servicii de catering – preparare și distribuție masă caldă – pentru **140 elevi/zi** din cadrul **Școala Gimnazială Borșa**, în cadrul Programului național „**Masă sănătoasă**” (PNMS), în perioada **iunie – decembrie 2026**.

Numar porții maxim: 140/zi

Valoare maxima porție fara TVA: 14,86 lei/portie



2. CONTEXT

Situația identificată la nivelul sistemului de învățământ preuniversitar în care un număr mare de elevi se află în situație de abandon școlar ca urmare a condițiilor socioeconomice și geografice defavorabile a condus la instituirea Programului național „Masă sănătoasă”.

UAT Comuna Borșa încheie un contract de prestări servicii de catering, de acordare de masă caldă, în fiecare zi în care elevii au cursuri școlare, finanțat din sumele alocate prin **H.G. nr. 382/2026**.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE

3.1. Componenta mesei calde

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, inclusiv **Ordinul nr. 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (rația zilnică medie: 1.300 kcal/zi copii 1–3 ani; 1.800 kcal/zi copii 4–6 ani; 2.400 kcal/zi copii 7–10 ani).

Masa caldă va fi compusă din două feluri de mâncare, după cum urmează:

Felul 1:	grătar, fripturi, gulașuri etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.
Felul 2:	un fruct (pară / banană / măr / clementine / portocală)
Pâine:	Minim 100 grame/porție

Același tip de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutive!

3.2. Defalcarea costurilor per porție

Pentru monitorizarea utilizării resurselor financiare și asigurarea unui aport nutrițional adecvat, ofertantul va defalca costurile per porție astfel:

- materie primă** – minim 40% din suma disponibilă/beneficiar;
- prepararea hranei;
- distribuție (include transportul).

4. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să respecte:



1. Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
2. Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 privind produsele lactate;
3. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare;
4. Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

Pentru grupele speciale de consumatori (elevi cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme medicale) se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist, prevăzut în anexă la contract.

5. SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Masa caldă va fi servită în ziua preparării. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite elevilor, **operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită** a pachetului alimentar.

6. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

1. **Interval orar de livrare:** 10:00 – 11:00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08:30 din partea unității de învățământ.
2. Ofertantul va prezenta graficul de livrare cu traseele și mijloacele de transport alocate.
3. Produsele alimentare vor fi transportate numai cu **mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar** și pentru siguranța alimentelor.
4. Mijloacele de transport trebuie să mențină alimentele la temperaturi corespunzătoare și să permită monitorizarea acestora.
5. Costul transportului va fi inclus în prețul total oferat.

7. DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

Producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare se va face numai de către persoane care dețin **certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă**, conform **Ordinului nr. 1.225/5031/2003**, și fișă de aptitudini specifice, conform **H.G. nr. 355/2007** privind supravegherea sănătății lucrătorilor.

Fiecare salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul va avea controlul medical periodic efectuat la zi.



8. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Preparatele culinare vor fi livrate în **caserole de unică folosință** ce se închid etanș și mențin mâncarea caldă, însoțite de tacâmuri de plastic de unică folosință și șervețel. Vesela și tacâmurile sunt incluse în prețul ofertei.

Ambalajele sunt de unică utilizare, specifice ambalării produselor alimentare. Materialul utilizat pentru ambalare nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.

Conform Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011, pentru masa caldă preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. CRITERIUL DE ATRIBUIRE – CEL MAI BUN RAPORT CALITATE / PREȚ

Criteriul de atribuire aplicat în cadrul prezentei proceduri este: **cel mai bun raport calitate-preț**, în conformitate cu prevederile art. 187 alin. (3) lit. b) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Oferta câștigătoare va fi desemnată pe baza punctajului total obținut prin aplicarea următorilor factori de evaluare:

Nr. Crt.	Factor de evaluare	Pondere	Punctaj maxim
1.	Prețul ofertei	60%	60 puncte
2.	Distanța de la punctul de lucru al prestatorului până la locul de livrare	40%	40 puncte
TOTAL		100%	100 puncte

Punctajul final se calculează ca sumă a punctajelor obținute la fiecare factor de evaluare. Va fi declarată câștigătoare oferta admisibilă care obține cel mai mare punctaj total.

9.1 Factorul de evaluare nr. 1 – Prețul ofertei – 60 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă după cum urmează:

- Pentru **cea mai scăzută** dintre prețurile ofertate se acordă punctajul maxim alocat (**60 puncte**);
- Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times 60$$

unde: P(n) = punctajul obținut de oferta „n”; Preț minim ofertat = cel mai mic preț unitar ofertat (lei fără TVA / porție / beneficiar / zi)

Notă: Prețul luat în calcul este prețul unitar fără TVA exprimat în lei / porție / beneficiar / zi, astfel cum este înscris în propunerea financiară. Prețul ofertei trebuie să se încadreze în limita alocată de 14,86 lei fără TVA / porție.

9.2 Factorul de evaluare nr. 2 – Distanța până la locul de livrare – 40 puncte

Acest factor evaluează distanța în km dintre **punctul de lucru / depozitul prestatorului** (locul de preparare / începere a livrării) și **locul de livrare** (sediul unității de învățământ beneficiare –



Școala din comuna Borșa, județul Cluj), ca indicator al capacității de a asigura livrarea la timp și în condiții optime de siguranță alimentară.

Algoritm de calcul – grilă fixă de punctare:

Nr.	Intervalul de distanță	Punctaj acordat	Observații
1.	0 km – 20 km inclusiv	40 puncte (maxim)	Proximitate maximă
2.	Peste 20 km – 50 km inclusiv	10 puncte	Proximitate medie
3.	Peste 50 km	0 puncte	Distanță mare

Modalitate de dovedire a distanței:

- **Captură de ecran din Google Maps sau Waze**, conținând obligatoriu: ruta selectată, distanța în km, punctul de plecare (adresa depozitului / punctului de lucru al prestatorului) și punctul de livrare (adresa unității școlare din Borșa);
- Se va considera **distanța rutieră** (nu distanța în linie dreaptă);
- Distanța relevantă este cea de la **punctul de lucru / depozit menționat în propunerea tehnică** și în certificatul constatator ONRC;
- Captura de ecran trebuie să fie **clară, lizibilă și datată**. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica distanța în mod independent.

IMPORTANT: Nedepunerea capturii de ecran doveditoare a distanței sau depunerea unui document neinteligibil / din care distanța nu poate fi determinată cu certitudine va conduce la acordarea a **0 (zero) puncte** la acest factor de evaluare. Lipsa documentului nu poate fi suplinită prin declarații ulterioare.

9.3 Calculul punctajului total

Punctajul total al fiecărei oferte se calculează conform formulei: **P total = P(preț) + P(distanță)**

Nr.	Factor de evaluare	Pondere	Punctaj max	Formula
1.	Prețul ofertei	60%	60 pct.	$(P_{min}/P_i) \times 60$
2.	Distanța până la locul de livrare	40%	40 pct.	Grilă fixă
TOTAL		100%	100 pct.	

Notă: În caz de egalitate de punctaj între două sau mai multe oferte, autoritatea contractantă va solicita o nouă propunere financiară și va declara câștigătoare oferta cu prețul cel mai scăzut. Dacă egalitatea persistă, se vor solicita alte noi propuneri financiare până la departajare.

10. PRINCIPII ÎN PREGĂTIREA MESEI

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau potențatori de arome în mâncărurile calde preparate.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, dintr-un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.



6. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau cu efect excitant.
7. Nu se vor permite mâncărurile de tip tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin salate din crudități și legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor (indiferent de anotimp), precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește.
11. Unității de învățământ are obligația de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite elevilor.

11. EVIDENȚA CANTITĂȚILOR

Școala Gimnazială Borșa va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școl, precum și evidența numărului de copii.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, corelată cu situația existentă la prestator.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare punct de livrare și vor avea anexat declarația de conformitate. Toate părțile implicate vor păstra documentele justificative cel puțin 3 ani de la sfârșitul anului în care au fost întocmite.

12. VARIANTE ORIENTATIVE DE MENIU

Variante orientative care includ sugstiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui;
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume și pui la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chiftețute de legume;
13. omletă cu legume (ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea);
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta > 7 ani);
17. macaroane cu brânză;



ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
COMUNA BORSA



Comuna Borsa, sat Borsa, str. Principala, nr. 262, Telefon : 0264355289, fax: 0264355474

- 18. cartofi franțuzești la cuptor cu brânză și ou;
- 19. un fruct întreg.

Responsabil achiziții publice

Semnătura: _____