Cofinanțat de Uniunea Europeană

Program: Programul Educație și Ocupare 2021-2027
Prioritate: P8. Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic
Obiectiv specific: ESO4.6 - FSE+ - ESO4.6_Promovarea accesului egal la educație și formare de calitate și favorabile incluziunii, precum și a absolvirii acestora, în special pentru grupurile defavorizate, începând de la educația și îngrijirea timpurie, continuând cu educația și formarea generală și profesională până la învățământul terțiar, precum și educația și învățarea în rândul adulților, inclusiv prin facilitarea mobilității în scopul învățării pentru toți și a accesibilității pentru persoanele cu dizabilități
Fond: Fondul Social European+
Operațiune: ESO4.6 - Operatiune compozita 8.f.1, 8.f.2, 8.f.3
Proiect **Cu IANCA în catalog, rămânem prezenți la viitor**
COD SMIS: 350712

LICEUL TEHNOLOGIC "NICOLAE ONCESCU"
CUI: 4675760
Calea Brăilei nr. 13, Oraș Ianca, județul Brăila
NR. 5502 / 22.10.2026

APROBAT,
Împuternicit reprezentant legal
Ciucă Georgian-Alin

AVIZAT,
Manager de proiect
Cazacu Mirela

Liceul Tehnologic "Nicolae Oncescu"

Liceul Tehnologic "Nicolae Oncescu"

INSTRUCȚIUNI PRIVIND ACHIZIȚIA
Secțiunea C. Specificații tehnice

*în cadrul proiectului **„Cu IANCA în catalog, rămânem prezenți la viitor”**, Cod apel: PEO/648/PEO_P8/OP4/ESO4.6/PEO_A68_C, Cod SMIS: 350712, Contract de finanțare nr. 12190_SE/23.07.2026, finanțat prin Programul Educație și Ocupare 2021-2027, Prioritatea P8.Creșterea accesibilității, atractivității și calității învățământului profesional și tehnic*

1. Obiectul și scopul

Pregătirea și livrarea zilnică, la sediul Liceului Tehnologic „Nicolae Oncescu” (Calea Brăilei nr. 13, Oraș Ianca, județul Brăila), a mesei calde (prânz) în porții individuale, pentru elevii din grupul țintă al proiectului, în zilele de activitate. Masa caldă este o măsură de sprijin prevăzută în cererea de finanțare pentru SA2.2 (elevi din clasele a XI-a – a XIII-a) și SA2.3 (elevi din clasa a IX-a), pentru participarea regulată la activități și prevenirea părăsirii timpurii a școlii. CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (principal); 55523100-3 Servicii de furnizare de mese pentru școli.

2. Beneficiari și cantități

An școlar	Elevi beneficiari (SA2.2 + SA2.3)	Porții estimate (elevi × 144 de zile)
2026-2027	**146**	21.024
2027-2028	**144**	20.736
2028-2029	**100**	14.400
Total	**390**	**56.160**

- fiecare elev beneficiază de masă caldă un an școlar, în zilele de activitate din proiect (aproximativ 16 zile/lună, 9 luni); cei 390 de elevi sunt persoane distincte, iar cele 56.160 de porții reprezintă mese, nu persoane;
- cantitatea maximă pe durata contractului este de 56.160 de porții; numărul zilnic de porții este de până la 150; repartizarea pe ani este estimativă;

Cu Ianca în catalog rămânem prezenți la viitor

Liceul Tehnologic "Nicolae Oncescu"

- cantitatea efectivă se stabilește prin comenzile lunare ale liceului, în funcție de elevii prezenți la activități; liceul nu are obligația de a comanda întreaga cantitate maximă, iar plata se face numai pentru porțiile recepționate.

3. Componența porției și gramajele minime

Cerințele sunt stabilite prin nota privind analiza necesarului cantitativ și calitativ nr. 5332 / 16.10.2026, pe baza Anexelor nr. 3A și 4 la Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar (Monitorul Oficial, Partea I, nr. 179 din 28.02.2025), modificat și completat prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.582/2025 (Monitorul Oficial, Partea I, nr. 1101 din 28.11.2025) (denumit în continuare „ordinul"; trimiterile la anexe din pct. 3 și 4 se referă la acesta). Gramajele sunt minime și se referă la produsul finit, dacă nu se precizează altfel.

Nr. crt.	Componentă	Cerință minimă
1.	**Felul I**	supă, ciorbă sau borș, minimum 300 ml, cu minimum 80 g legume
2.	**Felul II - componenta proteică**	carne de pasăre, vită sau porc slabă - minimum 100 g după preparare; pește fără oase - minimum 100 g (cântărit negătit); leguminoase uscate gătite - minimum 175 g; ouă - minimum 2 bucăți (110 g), caz în care meniul include și o porție de lactate (minimum 40 g brânză slabă sau 125 g iaurt)
3.	**Felul II - garnitura**	minimum 200 g produs finit: cartofi fierți, copți sau piure, cereale fierte (orez, paste, bulgur, mei, hrișcă etc.) sau legume gătite
4.	**Salată / legume**	minimum 100 g crudități sau legume de sezon
5.	**Pâine**	minimum 75 g, din cereale integrale (cerealele integrale - primul ingredient)
6.	**Fruct sau desert**	fruct proaspăt de sezon, minimum 150 g, în cel puțin 3 zile pe săptămână; în celelalte zile, desert preparat în unitate, minimum 100 g (de exemplu, iaurt cu fructe, plăcintă cu făină integrală, budincă de casă)
7.	**Apă**	apă plată îmbuteliată, 0,5 l
8.	**Accesorii**	tacâmuri și șervețel pentru fiecare porție

4. Meniul și cerințele nutriționale

Cerință	Conținut
Structura meniului	un singur meniu standard pe zi (fără variante alternative); porțiile pentru diete recomandate medical se asigură la cerere, la același preț; același fel II nu se repetă în aceeași săptămână
Valoarea energetică	fiecare meniu: 750–1.150 kcal; media pe 10 zile lucrătoare consecutive: minimum 850 kcal (aproximativ 30–35% din necesarul zilnic al grupei de vârstă 15–17 ani, Anexa nr. 3A)

Proteine	media pe 10 zile: minimum 30 g/meniu și minimum 14% din valoarea energetică; minimum 35% din proteine de origine animală (Anexa nr. 3A)
Glucide și lipide	media pe 10 zile: glucide 45-60% și lipide 20-35% din valoarea energetică; grăsimi saturate cât mai puțin posibil (Anexa nr. 3A; Anexa nr. 2 pct. 2 lit. c))
Grupe alimentare	fiecare meniu cuprinde alimente din cel puțin 4 grupe din Anexa nr. 4 (legume, fructe, cereale și amidonoase, alimente proteice, lapte și derivate); zilnic, cel puțin o porție de legume verzi și/sau de legume ori fructe portocalii (principiul varietății - Anexa nr. 2 pct. 2 lit. a); Anexa nr. 1 lit. a))
Frecvența săptămânală	pește - minimum o dată; leguminoase uscate - minimum o dată; lapte și produse lactate - minimum de două ori; carne de vită sau de porc slabă - cel mult de două ori
Alegeri alimentare	alimentele din categoria „A se servi ocazional" - cel mult 7 porții pe săptămână, cumulat; nu se servesc alimentele din categoria „Nerecomandat a se servi" și cele cu risc pentru siguranța alimentară (Anexa nr. 1), de exemplu: preparate prăjite în baie de ulei sau pane, mezeluri, crenvurști, aripioare, costițe, untură, ulei de palmier sau de cocos, maioneză, pește afumat, brânză topită sau afumată, cartofi prăjiți, budinci instant, înghețată, produse de patiserie și dulciuri din comerț, băuturi îndulcite, carbogazoase sau energizante
Metode de preparare	fierbere, preparare la abur, coacere, înăbușire; tocăturile numai fierte sau la cuptor; ouăle numai fierte tari sau omletă la cuptor; carne slabă; fără alimente de origine animală crude sau insuficient preparate termic (Anexa nr. 2 pct. 3 lit. h) și j))
Alte ingrediente	uleiuri, unt, smântână, sosuri, zahăr, miere, gem - cumulat cel mult 30 ml pe meniu, atât în preparare, cât și servite alături (Anexa nr. 1); adaos redus de sare; fără murături cu conținut crescut de sare
Dovada compoziției	fișă tehnică pentru fiecare preparat: ingrediente, gramaj brut și net, valoare energetică, proteine, glucide, lipide pe porție, alergeni (art. 6 din ordin; Regulamentul (UE) nr. 1169/2011); calculul se face cu tabele de compoziție a alimentelor sau programe dedicate (Anexa nr. 2 pct. 3 lit. c))

- în ofertă: meniul-cadru unic pentru 10 zile de activitate consecutive (două săptămâni), cu gramajul fiecărei componente, valoarea energetică, proteinele, glucidele, lipidele și alergenii pentru fiecare zi, fișele tehnice ale preparatelor și calculul mediei pe 10 zile; comisia verifică meniul-cadru față de cerințele de la pct. 3 și 4;

- în executare: prestatorul stabilește meniul săptămânal în colaborare cu conducerea liceului (Anexa nr. 2 pct. 3 lit. f) din ordin) și îl transmite cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte, împreună cu fișele tehnice ale preparatelor noi; meniul se aplică după avizarea de către liceu; modificările ulterioare se fac numai cu acordul scris al liceului, cu un preparat echivalent;
- prestatorul efectuează ancheta alimentară pe 10 zile lucrătoare consecutive în lunile februarie, mai și octombrie (Anexa nr. 2 pct. 3 lit. b) și f) din ordin) și transmite liceului rezultatul (rația medie pe porție comparată cu cerințele de la pct. 4) în 5 zile lucrătoare de la încheierea perioadei; la ancheta alimentară și la întocmirea meniurilor poate participa un dietetician autorizat (lit. f^1));
- la solicitarea scrisă a liceului, prestatorul asigură, la același preț, porții adaptate pentru elevii cu diete recomandate medical (de exemplu, fără gluten, fără lactoză), cu respectarea acelorași cerințe.

5. Siguranța alimentelor și personalul

- hrana se prepară într-o unitate înregistrată sau autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de DSVSA, cu respectarea Regulamentului (CE) nr. 178/2002, a Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și a Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale;
- prestatorul aplică proceduri bazate pe principiile HACCP (art. 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004), ține evidența temperaturilor la expediere și asigură trasabilitatea materiilor prime; certificarea ISO 22000 sau altă certificare nu este obligatorie, se acceptă orice dovadă echivalentă;
- materiile prime au documente de proveniență și sunt în termen de valabilitate; prestatorul păstrează probe din fiecare preparat livrat timp de 48 de ore, la temperatura de refrigerare, pentru eventualele investigații;
- personal nominalizat în ofertă (Formularul F16): (a) cel puțin un bucătar calificat (certificat de calificare profesională sau diplomă în meseria de bucătar ori echivalent), care coordonează prepararea; (b) o persoană responsabilă cu siguranța alimentelor/HACCP, care poate fi aceeași cu cea de la lit. a); documentele de calificare ale acestora se declară în F16 (tip, număr, dată, emitent), iar copiile lor se prezintă de ofertantul clasat pe primul loc, la solicitarea liceului, înainte de stabilirea ofertei câștigătoare;
- personalul care prepară, manipulează și transportă hrana are atestatul de instruire privind noțiunile fundamentale de igienă și fișa de aptitudine/avizul medical valabile; prestatorul declară în F16 numărul acestor persoane și prezintă documentele la semnarea contractului și ori de câte ori i se solicită; persoanele nominalizate se înlocuiesc numai cu persoane cu calificare echivalentă, cu acordul scris al liceului.

6. Ambalare, etichetare, transport și livrare

- fiecare porție se livrează în recipiente individuale închise (sigilate), din materiale destinate contactului cu alimentele (Regulamentul (CE) nr. 1935/2004);
- eticheta fiecărei porții cuprinde: denumirea preparatelor, ingredientele, alergenii evidențiați (Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, Anexa II), data și ora preparării, ora-limită de consum, numele prestatorului și adresa unității de preparare (dovada compoziției – art. 6 din ordin);
- nu se folosesc produsele din plastic de unică folosință interzise de O.U.G. nr. 6/2021 (tacâmuri, farfurii, recipiente din polistiren expandat); ambalajele sunt reutilizabile, reciclabile sau compostabile, iar prestatorul indică în ofertă tipul și materialul acestora; caracteristica se dovedește prin fișa tehnică sau declarația producătorului ambalajului ori printr-o etichetă ecologică (de exemplu, marcajul de compostabilitate conform SR EN 13432), acceptându-se orice etichetă echivalentă sau alt mijloc de probă adecvat (art. 158 din Legea nr. 98/2016);
- transportul se face în recipiente izoterme, cu un mijloc de transport înregistrat sanitar-veterinar pentru transportul alimentelor, astfel încât preparatele calde să fie calde la livrare;
- timpul dintre finalizarea preparării și livrarea la liceu este de cel mult 2 ore; liceul nu impune amplasarea unității de preparare;
- livrarea se face zilnic la ora stabilită prin comandă (orientativ între orele 11:30 și 14:00), la locul indicat în incinta liceului, unde prestatorul predă porțiile reprezentantului liceului, împreună cu avizul de însoțire a mărfii și declarația de conformitate pentru preparatele livrate (denumire, cantitate, data și ora preparării, temperatura la expediere).

7. Comenzi

- liceul transmite, până la data de 25 a fiecărei luni, comanda fermă pentru luna următoare (model – Anexa nr. 8 la procedura proprie), cu zilele de activitate și numărul estimat de porții pe zi; prima comandă se transmite odată cu ordinul de începere;
- numărul exact de porții pentru fiecare zi se confirmă prin e-mail sau telefonic până la ora 14:00 a zilei lucrătoare anterioare;
- liceul transmite numai numărul de porții; nu se transmit date cu caracter personal ale elevilor (Regulamentul (UE) 2016/679), cu excepția informațiilor strict necesare pentru dietele speciale.

8. Recepție

- zilnic: reprezentantul liceului verifică numărul porțiilor, componența și gramajele (prin sondaj, cel puțin o porție pe zi), eticheta, temperatura, ambalarea și ora

livrării, precum și avizul și declarația de conformitate, și semnează fișa zilnică de livrare; porțiile lipsă, neconforme sau livrate cu o întârziere de peste 60 de minute nu se recepționează și nu se plătesc; prestatorul le poate înlocui în cel mult 60 de minute;

- lunar: comisia de recepție întocmește procesul-verbal de recepție, pe baza fișelor zilnice de livrare, a tabelelor de distribuție semnate de elevi, a meniurilor avizate și a raportului lunar al prestatorului.

9. Reclamații și incidente

Prestatorul răspunde reclamațiilor liceului în aceeași zi. La suspiciunea unei toxiinfecții alimentare, prestatorul anunță imediat liceul, Direcția de Sănătate Publică Brăila și DSVSA Brăila, pune la dispoziție probele păstrate și cooperează la investigație; liceul poate suspenda livrările până la clarificarea situației.

10. Obligații de mediu, sociale și privind munca

- prestatorul respectă obligațiile din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă (art. 51 din Legea nr. 98/2016) și normele de securitate și sănătate în muncă (Legea nr. 319/2006);
- prestatorul aplică măsuri de reducere a risipei alimentare (Legea nr. 217/2016) și colectează selectiv ambalajele; serviciul nu are impact semnificativ asupra mediului (principiul DNSH).

11. Raportare, facturare și documente

- până în a 5-a zi lucrătoare a lunii următoare, prestatorul transmite raportul lunar (modelul D3): porțiile livrate pe zile, meniurile avizate și respectarea lor, valorile nutriționale medii realizate, neconformitățile și măsurile luate, reclamațiile, feedback-ul elevilor (sinteza chestionarelor aplicate de liceu) și declarația privind evitarea dublei facturări; în lunile februarie, mai și octombrie, raportul cuprinde și ancheta alimentară;
- prestatorul facturează lunar porțiile recepționate, la prețul unitar ofertat; factura menționează denumirea proiectului, codul SMIS 350712 și numărul contractului și este însoțită de procesul-verbal de recepție, de fișele zilnice de livrare și de raportul lunar.

12. Legislația aplicabilă

Legea nr. 98/2016; H.G. nr. 395/2016; Legea nr. 101/2016; procedura proprie nr. 4377/21.09.2026; Regulamentul (CE) nr. 178/2002; Regulamentul (CE) nr. 852/2004; Legea nr. 150/2004; legislația ANSVSA privind înregistrarea/autorizarea unităților și a mijloacelor de transport; Regulamentul (UE) nr. 1169/2011; Regulamentul (CE) nr. 1935/2004; Legea nr. 123/2008; Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar (Monitorul

Oficial, Partea I, nr. 179 din 28.02.2025), modificat și completat prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.582/2025 (Monitorul Oficial, Partea I, nr. 1101 din 28.11.2025); Normele de igienă aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020, cu modificările ulterioare; O.U.G. nr. 6/2021; Legea nr. 217/2016; Legea nr. 319/2006; Regulamentul (UE) 2016/679; Legea nr. 72/2013. Se aplică forma în vigoare a actelor normative.

Cerințele de mai sus sunt minime și obligatorii. Specificațiile nu indică mărci, producători sau proveniențe; se acceptă orice soluție care le îndeplinește.

Întocmit,
Expert financiar
Broasca Ionela

Liceul Tehnologic "Nicolae Oncescu"