

COMUNA BAIA DE FIER  
JUDEȚUL GORJ



Secretar general  
delegat uct,  
Bodulescu Elena-Julya  
*Elena-Julya*

### CAIET DE SARCINI

**Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Baia de Fier, prin Programul Național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026**

**Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:**

- Hotărârea Guvernului nr. 1171 /30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă (PNMS)” in anul 2026.
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare,
- Ordinul 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,
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, legea nr 101/2016, Procedura proprie.
- Referatul de necesitate nr. **621/16.01.2026**, privind achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul ”Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului 2026. Programul reprezintă o continuare a Programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevi, conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/ 30 decembrie 2025.

## Specificații tehnice

**Obiectul contractului: „Furnizarea serviciilor de catering pentru școli - CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde în regim de catering pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Baia de Fier , în perioada desfășurării cursurilor anului 2026.**

Furnizarea serviciului de asigurare o masă caldă pentru pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Baia de Fier, în perioada de școlarizare pentru anul 2025.

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Baia de Fier, în perioada cursurilor școlare din anul 2025, se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/30 decembrie 2025, privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ ( PNMS) in anul 2026.

## **„Prestarea serviciul de asigurare masă caldă în regim catering pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Baia de Fier”**

### *1. Caracteristici generale*

**Se va asigura o masă caldă în regim catering pentru preșcolarii și elevii din clasa pregătitoare și clasele 0 – XII de la Liceul Tehnologic Baia de Fier : ( Liceul Tehnologic Baia de Fier , Școala Primară Galbenu, Școala Gimnaziala Cernadia si Grădinița cu Program Prolungit din comuna Baia de Fier, județul Gorj.**

**Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.**

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație:

- Liceul Tehnologic Baia de Fier , str. Principala, nr.256,
- Școala Primară Galbenu str. Plaiului , nr.4 ,
- Grădinița cu Program Prolungit, str.Campului , nr.110, din comuna Baia de Fier, sat Baia de Fier, județul Gorj si
- Școala Gimnaziala Cernadia str. Principala , nr.21 din comuna Baia de Fier, sat Cernadia, județul Gorj,

după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Liceului Tehnologic Baia de fier, astfel încât să fie respectate regulile de distanțare socială, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) trebuie să respecte prevederile [Legii nr. 123/2008](#) pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar 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. 2.

### *Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate*

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de preșcolari și elevi se comunică prestatorului de serviciu până la ora 9<sup>00</sup> de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

**Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârii Guvernului nr. 1171/ 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” in anul 2026. ( PNMS), este cel comunicat de conducerea școlii și anume 454 elevi și preșcolari , din care 61 preșcolari și 393 elevi din clasele 0 – XII - invatamant primar, gimnazial si liceal si invatamant profesional, derulat pe perioada cursurilor școlare din anul 2026, conform adresa nr. 71/15.01.2026, emisa de Liceul Tehnologic Baia de Fier ,**

**Cantitățile maxime zilnice: 454 porții masă caldă/zi de curs , în perioada 01 februarie - 30 iunie 2026 și 454 porții masă caldă / zi de curs în perioada 01 septembrie –24 decembrie 2026.**

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

Referitor la graficul de prestare a serviciilor: Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități s-au stabilit de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ , astfel:

- elevii din învățământul prescolar și primar – 9<sup>45</sup>
- elevii din învățământul gimnazial, liceal și profesional – 10<sup>45</sup>

Mentionăm ca intervalul orar de servire a mesei va fi următorul:

- elevii din învățământul prescolar și primar – 9<sup>50</sup>-10<sup>10</sup>
- elevii din învățământul gimnazial, liceal și profesional – 10<sup>50</sup>- 11<sup>10</sup>

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a **Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026** ( PNMS) va ține evidența cantității 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/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.

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 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.

**Cantități totale contractate pentru perioada 01 februarie -30 iunie 2026 sunt 91 zile cursuri, iar în perioada 01 septembrie – 24 decembrie 2026, sunt 70 zile cursuri . Total anul 2026 - 161 zile cursuri :**

*Masa caldă maxim de 454 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 91 zile de curs aferente perioadei 01 februarie - 30 iunie 2026.*

*Cantități maxime : 454 unități /zi x 91 zile cursuri = 41314 unități ( porții masă caldă )*

Și

*Masa caldă maxim de 454 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 70 zile de curs aferente perioadei 01 septembrie -24 decembrie 2026 .*

*Cantități maxime : 454 unități /zi x 70 zile cursuri =31780 unități ( porții masă caldă )*

**Total Cantități pe anul 2026 = 73094 unități (porții masă caldă)**

#### **Prețul pe unitate de produs:**

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering** pentru un preșcolar/elev, este de 14,86 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

**Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăși 7.491,00 lei cu TVA inclus/ unitate /zi, perioada 01 februarie - 30 iunie 2026 și perioada 01 septembrie- 24 decembrie 2026 .**

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

**SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi,** prevăzute prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/30 decembrie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ ( PNMS) în anul 2026, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

### **Specificații tehnice:**

#### **1. Caracteristici generale**

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 1171/ 30 decembrie 2025.

**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.

**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, pe următoarele categorii:

- a) valoare materii prime;
- b) servicii de prepararea hranei;
- c) servicii de transport, incluzand serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.

Pentru punctul **a) materie primă**, defalcarea se va face inclusiv pe cantități și sortimente.

Pentru punctul **b)** se vor detalia costurile cu personalul implicat, costurile cu utilitati, alte costuri.

Pentru punctul **c)** se vor detalia costurile cu ambalare, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuieliile de transport, de distributie si de depozitare a acestora.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

#### **2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

**2.1.** Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului National Masa sanatoasa in anul 2026 va ține evidența cantității 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.

**2.2.** 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.

**2.3.** 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 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

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale

Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE,

91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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.

În vederea asigurării condițiilor igienico - sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Autoritățile administrației publice locale și unitățile de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari a pachetului alimentar/mesei calde.

Pentru realizarea controlului oficial privind siguranța alimentelor, autoritățile publice competente vor desfășura controale conform atribuțiilor specifice.

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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

### 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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.

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, 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 distribuite prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1171/ 30 decembrie 2025, privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ ( PNMS) în anul 2026, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, 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 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 fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

### **NORMELE MINIME OBLIGATORII**

#### **care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi- conform Anexa 3**

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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 maionezelor, 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 sanitar - veterinar 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.

#### (2) NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

**1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;**

**2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;**

3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
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 mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
22. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

### 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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

#### 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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.

#### 5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, 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 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 fișă de aptitudini 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:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică 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";

### **PREȚUL PE UNITATE DE PRODUS:**

Limita valorică zilnică maximă, pentru suport alimentar în regim catering, pentru un preșcolar / elev, este de 14,86 lei fără TVA (16,5 lei cu TVA)

Aceasta cuprinde prețul materiei prime, cheltuielile privind prepararea hranei, ambalarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

- 454 porții suport alimentar / zi x 91 zile = 41314 porți x 14,86 lei fara TVA = 613926,04 lei fără TVA

- 454 porții suport alimentar / zi x 70 zile = 31780 porți x 14,86 lei fara TVA = 472250,08 lei fără TVA

**Ofertantii vor prezenta ofertele, per porție suport alimentar, suport care cuprinde masa calda, meniu compus din :**

**- fel principal - fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri si alte** variante orientative de meniu

**- desert - un fruct (mar sau banana sau portocala sau para) / prajitura de casa**

**- la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.**

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de recomandarea medicilor si in functie de alte conditii (religie, etc..) Reprezentantul unitatii scolare va transmite numarul de portii necesare pentru persoanele in cauza.

-suportul alimentar (meniu) trebuie însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Variantele de meniu sunt orientative, ofertantii prezinta pretul pentru o portie suport alimentar = masa calda care va cuprinde meniul prezentat mai sus, iar furnizorul/prestatorul va stabili cu reprezentantul scolii, variantele de meniuri pentru o saptamana in avans, nu se va livra același meniu in fiecare zi, meniurile vor fi stabilite cu obligativitatea respectarii normativelor legale in vigoare precizate si in prezentul caiet de sarcini.

### **CONDIȚII GENERALE**

Valoarea contractului nu va depăși suma de 1.086.176,84 lei fără TVA.  
Prețul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

- furnizarea suportului alimentar se va face în funcție de prezența zilnică a elevilor la școală.

- în funcție de modificările intervenite în frecvența beneficiarilor suportului alimentar, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții suport alimentar, fără modificarea prețului unitar, astfel valoarea totală de plată în baza contractului, va rezulta prin înmulțirea numărului de pachete recepționate cu prețul unitar oferit.

- ofertantul se obligă să restituie în maxim 10 zile lucrătoare orice sumă încasată necuvenit, rezultată din nerespectarea contractului și constată în urma controalelor organelor abilitate.

Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne nr. 623/16.01.2026 pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

PREȘEDINTE DE ȘEDINȚĂ,



Contrasemnează, Secretar general comună,

p. Bădulescu Elena-Despina  
Consilier Juridic cu atribuții specifice de  
Secretar General

