



JUDEȚUL HUNEDOARA  
MUNICIPIUL DEVA  
PRIMĂRIA MUNICIPIULUI DEVA

ANUL  
NOI

Piața Unirii nr. 4, RO – 330152 Deva  
tel: +40 254 21 85 79, +40 254 21 34 35 fax: +40 254 22 61 76  
e-mail: [primar@primariadeva.ro](mailto:primar@primariadeva.ro) ; web site: [www.primariadeva.ro](http://www.primariadeva.ro)

Aprobat,  
Administrator public,  
Ciprian-Florin Luca

### CAIET DE SARCINI



**privind achiziționarea de servicii de masă caldă în regim catering în baza H.G. nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă” în anul 2026, pentru elevii din unitatea de învățământ Liceul Tehnologic Energetic “Dragomir Hurmuzescu” din Municipiul Deva, județul Hunedoara**

Coduri CPV: 55520000-9- Servicii de catering pentru școli

Autoritatea Contractantă: MUNICIPIUL DEVA

## CUPRINS

<b>1. INTRODUCERE .....</b>	<b>3</b>
<b>2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII .....</b>	<b>3</b>
2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă .....	4
2.2. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția .....	4
<b>3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ.....</b>	<b>5</b>
3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților Contractului.....	5
3.2. Criteriile de performanță ale contractului .....	6
3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora.....	6
<b>4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI .....</b>	<b>14</b>
4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului .....	14
4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului .....	15
<b>5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE) .....</b>	<b>16</b>
<b>6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ) .....</b>	<b>16</b>
<b>7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII .....</b>	<b>16</b>
7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar) .....	16
<b>8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI .....</b>	<b>18</b>
<b>9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE .....</b>	<b>19</b>
<b>10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE .....</b>	<b>20</b>

## 1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru serviciile care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, **MUNICIPIUL DEVA** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluia capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a se limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- se va folosi termenul de **Ofertant** - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- se va folosi termenul de **Contractant** - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;
- se va folosi termenul de **Prestator** - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

## 2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Pentru o informare clară și corectă a participanților la această procedură, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării Contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol, Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

## 2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

Nr.	Informație	Detaliere
1	Autoritate Contractantă: denumire, adresa, pagina web	MUNICIPIUL DEVA; Județul Hunedoara
		Piața Unirii nr.4, municipiul Deva, județul Hunedoara, România
		<a href="http://www.primariadeva.ro/">http://www.primariadeva.ro/</a>
2	Sectorul de activitate	Administrație publică
3	Activitate principală/ atribuția principală	Administrație publică locală
4	Activitățile/atribuțiile Autorității Contractante care sunt afectate /influențate de rezultatul Contractului ce urmează a fi atribuit	Continuarea eforturilor pentru îndeplinirea obiectivelor de țară, asumate în calitate de stat membru al Uniunii Europene, inclusiv în ceea ce privește diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii prin acordarea, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar sub formă masă caldă în regim catering, <b>în limita unei valori zilnice de 16,50 Lei/beneficiar, TVA inclus.</b>

## 2.2. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția

Hotărârea de Guvern nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă” în anul 2026, reglementează acordarea zilnică cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv TVA. Limita valorică de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv TVA-ul cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport

Astfel, pentru Liceul Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva - tipul de suport alimentar s-a stabilit a fi sub formă **de masă caldă în regim catering** pentru un număr de 770 elevi din învățământul primar, gimnazial, liceal și profesional, dintre care un număr de 9 elevi cu regim de masă special.

Raportarea prezenței se va face zilnic în intervalul orar 8.00- 8:30.

În ceea ce privește programul de distribuire a suportului alimentar și timpul alocat se comunică următoarele:

- Corpul I situat în Deva, strada Titu Maiorescu, nr.28:
  - ✓ învățământ primar > 10:30 - 10:45
  - ✓ învățământ gimnazial, liceal, profesional > 12:45 - 13:00

Ordin nr. 7732/2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS).

Ordin nr.3.352/2025 privind aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național „Masă sănătoasă” și numărul de beneficiari în 2026

Hotărârea de Guvern nr. 382 din 8 mai 2026

privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".

Ordin nr.541/2025 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

### **3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ**

#### **3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului**

Activitățile care urmează a fi derulate în limita valorică de 16,50 lei/zi/beneficiar, inclusiv TVA-ul, cuprinde următoarele:

- ✓ **suportul alimentar sub formă de masă caldă în regim catering**, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport, în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026 pentru elevii din unitatea de învățământ preuniversitar de stat, Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" din Municipiul Deva.

Astfel, prestatorul va trebui să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii : **Suport alimentar sub forma de masă caldă în regim catering pe zi - "Masă sănătoasă", pentru elevii din unitatea de învățământ Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" din Municipiul Deva, județul Hunedoara**

- a) **Tipul de contract:** contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar. Achizitorul nu are obligația de a efectua comenzi pentru toată cantitatea și valoarea cuprinsă în contract.
- b) **Unitatea de măsură a contractului:** porția, configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini.
- c) **Numărul estimat de porții ce vor fi asigurate la o livrare:** 770 de porții, în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.

**Notă: Pentru 9 elevi se detine declarative însoțite de adeverință medicală cu privire la alocarea unui regim de masa special, respectiv :**

- 2 – elevi cu alergie la pește;**
- 1 – elev cu alergie la pește și cu intoleranță alimentară la picant;**
- 1 – elev care nu mănâncă nici un fel de carne;**
- 1 – elev cu alergie la alune, medicamente cu paracetamol și cu intoleranță la ciuperci;**
- 1 – elev cu alergie la ciuperci;**
- 1 – elev cu intoleranță la lăcoză;**
- 2 - elevi cu restricții carne de porc din motive religioase**

**Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare)

- ✓ Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" Deva, Corpul I, strada Titu Maiorescu nr.28:
  - învățământ primar - 10:30 - 10:45
  - învățământ gimnazial, liceal, profesional – 12:45 - 13:00

d) **Tipul mesei servite - suport alimentar sub formă de masă caldă**, conform cerințelor caietului de sarcini.

e) **Grupul țintă (consumatori)** - copiii din ciclul primar, gimnazial, liceal, profesional .

### **3.2. Criteriile de performanță ale contractului**

#### **3.2.1. Aspecte generale**

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului

#### **3.2.2. Criterii de performanță specifice**

În ceea ce privește prestarea serviciilor, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte cea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât produsele să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, așa cum acestea sunt prezentate prin **Ordinul MS nr.541/2025 și anexele la acesta- actualizat**.
- c) Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- d) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar
- e) Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

#### **3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:**

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

### **3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul contractului**

### 3.3.1. Modul de prestare a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
<b>Etapa 1 - Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		
1	<b>Definirea calendarului de prestare</b>	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
<b>Etapa 2 Preluarea comenzii</b>		
1	<b>Primirea și confirmarea comenzii de către părți</b>	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă, <b>în limita valorii zilnice de 16,50 lei, TVA inclus.</b> Comanda privind numărul de porții necesar în vederea distribuirii va fi comunicat de către unitatea de învățământ furnizorului în baza prezenței elevilor la orele de curs, înregistrată zilnic în intervalul orar 8:00-8:30. Pentru 9 elevi meniul va fi permanent regim de masă special: <ul style="list-style-type: none"> <li>2 – elevi cu alergie la pește;</li> <li>1 – elev cu alergie la pește și cu intoleranță alimentară la picant;</li> <li>1 – elev care nu mănâncă nici un fel de carne;</li> <li>1 – elev cu alergie la alune, medicamente cu paracetamol și cu intoleranță la ciuperci;</li> <li>1 – elev cu alergie la ciuperci;</li> <li>1 – elev cu intoleranță la lăcoză;</li> <li>2 - elevi cu restricții carne de porc din motive religioase.</li> </ul>
		După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii, Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a suportului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.
		Prestatorul se va asigura că personalul implicat în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și siguranță alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.
2	<b>Prepararea produselor comandate</b>	Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.

	<b>Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate</b>	<p>Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare, etc., ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă nici un risc pentru consumator.</p> <p>Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, din lemn care permit consumul în condiții de igienă.</p> <p>Fiecare porție se ambalează în plasa individuală, cu tot ce conține meniul respectiv.</p> <p>Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<b>Etapa 3. Livrarea comenzii</b>		
	<b>Livrarea produselor preparate</b>	<p>Suportul alimentar va fi livrat conform calendarului de livrare convenit între părți, 10:30 - 10:45 pentru învățământul primar, respectiv 12:45 - 13:00 pentru învățământul gimnazial, liceal și profesional în locația de pe strada Titu Maiorescu, nr.28 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice la unitatea de învățământ.</p> <p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie. Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări.</p> <p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare, Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.</p>
<b>Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b>		
4	<b>Recepția comenzilor livrate</b>	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către Prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentanții Prestatorului și ai Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului Beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p>
5	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	<p>Lunar, unitatea de învățământ va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitatea de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.</p> <p>Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.</p> <p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini.</p>

Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.
---

Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care Prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.
--

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi, precum și a respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Direcțiilor de sănătate publică județene.

Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

### 3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor

Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

#### 1. Cerințe privind conținutul porției/ meniului

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinul MS nr.541/2025 și anexele la acesta pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar și a Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

Supportul alimentar sub formă de masă caldă în regim catering va fi compusă din 2 feluri de mancare (pentru a se asigura aportul minim de calorii), respectiv:

- **Felul principal:** friptură, gratar, mâncare scăzută cu sau fără carne, etc. și gamitură + salată + pâine.

- **Desert** - fructe, iaurt cu fructe, baton cu cereale etc.

În acest sens, pentru fiecare variantă de meniu este obligatoriu să se întocmească câte o fișă tehnică distinctă în care să se indice gramajele pentru fiecare produs rezultat după preparare, exemplu - friptură x grame; gratar x grame; mâncare scăzută cu sau fără carne x grame; salată x grame; fructe x grame. De asemenea, felul principal, trebuie completat pe lângă friptură/gratar, garnitură, salată și cu gramajul pâinii și acest aspect să fie specificat în fișa tehnică a fiecărui meniu.

Pentru fiecare fișă tehnică de meniu prezentat, se prezintă în mod obligatoriu și calculul caloric al meniului respectiv (minim 400 calorii (kcal).

Se va ține cont de principalii furnizori de energie a organismului, care sunt:

- lipide;

- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale, etc).

Ținând cont de prevederile Ordinul MS nr.541/2025, alimentele și băuturile oferite copiilor din colectivități sunt împărțite astfel, conform grupelor alimentare: fructe și legume, cereale, produse din cereale și amidonoase, lapte, derivate din lapte și alternative, carne, produse din carne și alternative.

#### a) Fructe și legume

Se recomandă alegerea legumelor și a fructelor preparate cu puține sau fără adaos de grăsimi, zahăr sau sare; limitarea sucului de fructe pentru copii; alegerea legumelor și a fructelor proaspete și neprocesate, cât mai des.

Se recomandă consumul zilnic de minimum o porție de legume verzi și/sau o porție de legume sau fructe portocalii. Exemple de legume verzi: fasole verde, broccoli, varză, gulie, praz, salată verde, mază verde, spanac, dovlecei, sparanghel, varză de Bruxelles, rucola și ierburi aromatice verzi (pătrunjel, mărar, mentă, busuioc, frunze de țelină etc.). Exemple de legume și fructe portocalii: morcovi, dovleac, caisă, mango, nectarină, piersică, portocală, mandarină, clementină.

#### **b) Cereale, produse din cereale și amidonoase**

Se recomandă ca cel puțin jumătate din produsele cerealiere oferite în fiecare zi să fie cereale integrale și ca produsele din cereale/amidonoasele alese să fie cu adaos redus de grăsimi, zahăr și sare.

#### **c) Lapte, derivate din lapte și alternative**

Se recomandă consumul des de lapte pasteurizat parțial degresat (1,5% grăsime) pentru copiii cu vârsta peste 3 ani; băuturi neîndulcite și fortificate, precum băutura de soia, migdale, ovăz, caju, orez, și iaurt de soia, cocos, migdale, caju neîndulcit, pentru copiii cu vârsta peste 3 ani; iaurt, sana, chefir, lapte bătut neîndulcit din lapte pasteurizat; brânzeturi slabe (sub 20% grăsime) din lapte pasteurizat, precum brânză de vacă proaspătă, cottage cheese, telemea proaspătă, mozzarella proaspătă, ricotta, urdă proaspătă, cremă de brânză slabă etc.

#### **d) Carne, produse din carne și alternative**

Se recomandă introducerea cu regularitate și a altor surse de proteine pe lângă cele de origine animală (carne, pește, ouă și lactate) și a celor de origine vegetală, cum sunt leguminoasele (fasole uscată, mază uscată, linte, năut, soia și produse de soia) și fructele oleaginoase (nuci, migdale, caju, alune de pădure, fistic, semințe de dovleac, floarea-soarelui, susan etc.). Se recomandă carnea slabă și prepararea ei cu adaos mic sau deloc de grăsimi sau sare.

#### **Alte ingrediente alimentare**

Ingredientele care nu se calculează ca atare pot fi servite/utilizate în cantități limitate. Cumulativ, cantitatea permisă într-o zi dintre ingredientele enumerate mai jos este: de 1 linguriță (5 ml) până la 2 linguri (30 ml), atât ca ingredient folosit în prepararea alimentelor, cât și servite lângă/împreună cu preparatele principale. Exemple: sosuri: muștar și smântână slabă din comerț, sos pesto, ketchup, sos de brânză sau alte sosuri preparate în blocul alimentar din cadrul firmei de catering; grăsimi și uleiuri: ulei de rapiță, ulei de soia, ulei de măsline, ulei de floarea-soarelui, unt, toppinguri: cocos, parmezan, măslină; miere; dulceață/gem îndulcit, siropuri, zahăr (conform recomandărilor din anexa nr.1 lit.a la Ordinul MS nr.541/2025).

#### **Definirea porțiilor pe grupe alimentare:**

Grupă alimentară	Mărimea porției	Kcal și macronutrienți/porție
Legume	- Legume cu frunze verzi crude: 100 g - Legume crude: 100 g - Legume fierte/congelate/conservate: 80 g - Pastă de tomate: 30 g - Bulion/Suc de roșii: 100 g	Aproximativ 25 kcal, 5 g carbohidrați, 2 g proteine, 0 g lipide
Fructe	- Fructe proaspete: 100-120 g - Fructe gătite/congelate/conservate(fără zahăr adăugat):100-120 g - Fructe uscate/confiate, deshidratate: 20 g - Suc de fructe proaspăt (fără zahăr adăugat): 150 ml	Aproximativ 60 kcal, 15 g carbohidrați, 0 g proteine, 0 g lipide
Produse din cereale și amidonoase	- Pâine (1 felie medie): 30 g - 1/2 lipie sau tortilla: 30 g - Biscuiți fără cremă: 20 g	Aproximativ 80 kcal, 15 g carbohidrați, 0-3 g proteine, 1-2 g lipide

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 rondele de orez: 20 g</li> <li>- Cereale uscate/nefierte (paste făinoase, mălai, orez, griș, cușcuș, quinoa, mei, hrișcă, amarant, fulgi de ovăz, fulgi de porumb, fulgi de orez, fulgi de hrișcă, fulgi de quinoa, fulgi de orz, fulgi de secară, fulgi de amarant): 20 g</li> <li>- Cereale fierte (paste făinoase, orez, quinoa, mei, hrișcă, amarant, cușcuș): 70 g</li> <li>- Mămăligă: 100 g</li> <li>- Popcorn simplu: 20 g</li> <li>- Făină: 20 g</li> <li>- Brioșe/Chec/Clătite simple: 30 g</li> <li>- Cartofi albi/dulci fierți/copti: 80 g</li> </ul>	
Lapte, brânzeturi, iaurt/chefir/sana/lapte bătut și alternative vegetale	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lapte: 125 ml</li> <li>- Brânzeturi slabe: 40 g</li> <li>- Brânzeturi semigrase: 30 g</li> <li>- Brânzeturi grase: 20 g</li> <li>- Iaurt: 125 g</li> <li>- Băutură vegetală îmbogățită cu calciu: 125 ml</li> <li>- Iaurt vegetal îmbogățit cu calciu: 125 ml</li> </ul>	Aproximativ 50-80 kcal, 6 g carbohidrați, 4 g proteine, 0-4 g lipide; plus 150 mg calciu
Alimente proteice: carne, pește, ouă, leguminoase uscate și fructe oleaginoase	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne (albă/roșie — negătită): 40 g</li> <li>- Carne procesată: 40 g</li> <li>- Pește și fructe de mare (negătite): 40 g</li> <li>- Ouă: 55 g (1 buc. sau 3 albușuri)</li> <li>- Organe (ficat, pipote etc.) (negătite): 40 g</li> <li>- Tofu/Soia: 70 g</li> </ul>	Carne, pește, ouă: Aproximativ 45-100 kcal, 0 g carbohidrați, 6-9 g proteine, 0-8 g lipide
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leguminoase uscate (fasole, linte, mazăre galbenă, năut): 30 g</li> <li>- Leguminoase uscate gătite (fasole, linte, mazăre galbenă, năut): 70 g</li> </ul>	Legume uscate: 100-125 kcal, 15-20 g carbohidrați, 5-7 g proteine, 0-7 g lipide
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fructe oleaginoase (nuci, migdale, caju, semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, semințe de chia): 30 g</li> </ul>	Fructe oleaginoase: 140-190 kcal, 5-7 g carbohidrați, 5-7 g proteine, 12-15 g lipide
Grăsimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unt vegetal (migdale, caju, arahide): 10 g</li> <li>- Cacao pudră: 10 g</li> <li>- Fulgi de cocos: 10 g</li> <li>- Avocado: 30 g</li> <li>- Măsline (fără sămburi): 30 g</li> <li>- Ulei vegetal (măsline, rapiță, floarea-soarelui): 5 g</li> <li>- Smântână: 30 g</li> <li>- Unt: 10 g</li> </ul>	Aproximativ 45-60 kcal, 0-3 g carbohidrați, 0-2 g proteine, 5 g lipide

Pentru alcătuirea unui meniu echilibrat destinat copiilor și adolescenților, se recomandă următorul necesar zilnic estimativ de porții pe grupe alimentare:

Grupa alimentară	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-17 ani
Legume	2	2,5-3	4	4
Fructe	2	2,5-3	2,5-3	3
Produse cerealiere și amidonoase	7	9	12-13	14-15
Lapte/iaurt/Chefir/Sana/Lapte bătut și alternative vegetale, brânzeturi	3,5	3,5	4	4
Alimente proteice: carne, pește, ouă, leguminoase uscate și fructe oleaginoase	1,5 (în proporție echilibrată între diferitele surse)	2 (în proporție echilibrată între diferitele surse)	3 (în proporție echilibrată între diferitele surse)	4 (în proporție echilibrată între diferitele surse)
Grăsimi	3-4	4-5	6-7	7-8

## 2. Cerințe privind selecția produselor alimentare ce compun meniul

La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/suport alimentar este de: 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarată neconformă și respinsă.

La prepararea suportului alimentar se va utiliza cel puțin 1 (unu) produs alimentar obținut din producții ecologice, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 834/2007

Pentru 0 (zero) produse alimentare ecologice/suport alimentar, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Modalitatea de verificare - operatorii economici trebuie să indice în Propunerea tehnică modul în care intenționează să îndeplinească această cerință. În cazul în care alimentele care vor fi utilizate la prepararea suportului alimentar poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

Pentru 9 elevi meniul va fi permanent regim de masă special:

- 2 – elevi cu alergii la pește;
- 1 – elev cu alergii la pește și cu intoleranță alimentară la picant;
- 1 – elev care nu mănâncă nici un fel de carne;
- 1 – elev cu alergii la alune, medicamente cu paracetamol și cu intoleranță la ciuperci;
- 1 – elev cu alergii la ciuperci;
- 1 – elev cu intoleranță la lăcoză;
- 2 - elevi cu restricții carne de porc din motive religioase.

Produsele ce compun meniul nu vor conține în exces ulei/grăsime, condimente sau săruri.

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.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de arome care dă gust în cazul mâncărurilor calde.
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, trebuie să fie un ulei de calitate superioară.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabuză cu apă.
- Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină orice alt aditiv.
- Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- Se vor folosi metode de preparare sănătoase (fierbere, preparare la abur, coacere). Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite fierte tari, ca omletă la cuptor și nu se recomandă prăjirea, ochiurile românești, ouăle preparate termic insuficient.

- Pentru a asigura aportul de vitamine și elemente minerale corespunzător se vor servi salatele din crudități, precum și legume/frunze adăugate în supe și ciorbe.

- Se interzice folosirea alimentelor din categoria proteinelor animale (carne, pește, ouă) în stare crudă, de exemplu, a cremelor cu ouă și frișcă nepreparate termic și a maionezelor.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică: ciorba de legume; supă de pui cu legume; ciorbă de vâcuță cu legume; legume cu piept de pui la gratar; mâncare de mazăre cu piept de pui; pilaf cu legume și ficăței de pui; piure de morcov cu grătar de pui; piure de cartofi cu piept de curcan; mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; ghiveci de legume cu pui; orez cu legume și pui la tavă; sufleu de broccoli cu brânză; cartofi gratinați cu piept de pui la gratar; tocană de legume cu orez brun; piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume; omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; dovlecel umplut cu brânză la cuptor; ciuperci la cuptor umplute cu brânză; macaroane cu brânză; cartofi franțuzești la cuptor, cu branza și ou; quinoa cu legume; piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la gratar cu legume crude - gogoșari, varză, morcov; sandvișuri preparate cu pâine integrală, brânzeturi slabe, carne slabă și legume proaspete; un fruct întreg; salată de fructe fără adaos de zahăr etc.

### 3. Cerințe privind aportul caloric al meniului

Conducerea unității de învățământ va asigura o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului.

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările prevăzute la anexa nr. 3A la ordinul MS nr.541/2025 - Necesarul zilnic de calorii și macronutrienți, pentru copii și adolescenți și la anexa nr. 3B la ordinul MS nr.541/2025 - Necesarul zilnic de vitamine și elemente minerale pentru copii și adolescenți, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

Meniul va avea un raport caloric **minim de 400 calorii (kcal)**, asigurându-se un raport optim între principalii furnizori de energie a organismului (proteine, lipide, glucide), conform recomandărilor Ordinului MS nr.541/2025.

Conținutul alimentelor în calorii și în anumite substanțe nutritive (proteine, lipide și glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compoziția alimentelor sau programe destinate acestui scop, rezultatele obținute comparându-se cu necesarul zilnic consemnat în anexa nr. 3 la ordinul MS nr.541/2025.

#### Necesarul zilnic de calorii și macronutrienți pentru copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Necesar caloric zilnic (kcal)	Proteine (g)	Lipide (g)	Carbohidrați (g)
1-3 ani	1000-1300	13-20	35-45	130-180
4-6 ani	1400-1600	20-30	40-50	180-220
7-10 ani	1600-2000	30-40	45-60	200-260
11-14 ani (băieți)	2200-2500	50-60	60-80	260-320
11-14 ani (fete)	2000-2200	45-55	55-70	230-290
15-18 ani (băieți)	2600-3000	65-75	70-90	300-400
15-18 ani (fete)	2200-2500	50-65	60-80	260-350

#### Necesarul zilnic de vitamine și elemente minerale

Nutrient	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani (băieți)	11-14 ani (fete)	15-18 ani (băieți)	15-18 ani (fete)
----------	---------	---------	----------	--------------------	------------------	--------------------	------------------

Vitamina A (μg)	300	400	500	600	600	900	700
Vitamina D (μg)	15	15	15	15	15	15	15
Vitamina C (mg)	15	25	45	50	50	75	65
Calciu (mg)	700	1000	1300	1300	1300	1300	1300
Fier (mg)	7	10	10	11	15	11	18

#### 4. Cerințe privind ambalarea și produse accesorii

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare, etc., ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă nici un risc pentru consumator.

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

Fiecare porție se ambalează în plasa individuală, cu tot ce conține meniul respectiv.

Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.

În toate situațiile, recipientele folosite la livrarea hranei, vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice.

Distribuirea meniurilor în regim catering, se va face individual pentru beneficiar, astfel încât să se pastreze temperatura optimă pentru consum.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să se asigure integritatea hranei.

#### Volumul estimat al serviciilor pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Durata	Valoare cu TVA inclus/beneficiar
770 elevi/zi	Până la 22.12.2026	16,50 lei

Notă: Numărul efectiv de suporturi alimentare sub forma de masă caldă ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copiii efectiv prezenți la activitățile didactice;

Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program (770 de elevi), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus. Prestarea serviciilor, începe în prima zi a activității didactice de după ziua transmiterii ordinului de începere a prestării serviciilor.

#### 4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI:

##### 4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului:

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor

alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul **Propunerii tehnice lista personalului responsabil** pentru îndeplinirea activităților de preparare, ambalare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară.

*Prin documente suport se va înțelege:*

- o Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 20 din Ordinul MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.
- o Fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Dacă Achizitorul ( Beneficiarul ) consideră că un membru al personalului Contractantului este ineficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate și justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre personalul implicat în execuția contractului cunosc foarte bine și înțeleg cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, Prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

#### **4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului**

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului

În acest sens, Ofertantul va prezenta în **Propunerea tehnică lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor, respectiv:**

- a) Utilaje și echipamente folosite în prepararea și ambalarea suportului alimentar.
- b) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului.
- c) Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

**Conform cadrul legal aplicabil în domeniul derulării serviciilor, Ofertantul va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):**

- 1) *Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor contractului de servicii;*
- 2) *Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul contractului de servicii;*

## **5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)**

În cadrul **Propunerii tehnice**, Ofertantul va prezenta **GRAFICUL DE PRESTARE**, ținând cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de mai sus din prezentul caiet de sarcini.

După semnarea contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților, beneficiarul va comunica Prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regulă lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

*NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale*

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

## **6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)**

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementari obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și ai relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului ([www.anpm.ro](http://www.anpm.ro)), Ministerul Muncii și Justiției Sociale ([www.mmuncii.ro](http://www.mmuncii.ro)).

În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

## **7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII**

### **7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)**

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Graficului de prestare acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

Unitatea de învățământ răspunde, 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.

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.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul MS nr.541/2025. Totodată, Institutul Național de Sănătate Publică (INSP) a elaborat sugestii de meniuri orientative pentru acest program. Acestea sunt menite să asigure o alimentație echilibrată și nutritivă pentru copii și adolescenți.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Unitatea de învățământ beneficiară a programului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul României vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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, unitatea de învățământ va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitatea de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

**Prestatorul este obligat să remedieze în maxim o oră de la notificarea scrisă din partea**

**unității de învățământ, orice deficiență/neconformitate; porțiile neconforme vor fi înlocuite în termen de maxim o oră.**

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax. În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării în formă scrisă cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.

Produsele alimentare distribuite conform OUG nr 105/2022 se analizeaza doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Prestatorul are obligatia prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinate și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată. Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din masa caldă. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăvire cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numita "contraproba".

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent. În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, convenționale sau penale.

Notă:

## **8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI**

**Criteriul de atribuire va fi „Cel mai bun raport calitate-preț”.**

Autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic. 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.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, Autoritatea contractantă va aplica următorul criteriu de atribuire, prin aplicarea următorilor factori de evaluare:

Nr. Crt.	Factor de evaluare	Pondere	Punctaj maxim	Punctaj final
1	Pretul ofertei fara TVA (P1)	40%	40	P=P1+P2+P3 Oferta castigatoare este
2	Materie primă (P2)	30%	30	

3	Numar de produse alimentare ecologice utilizate/ suport alimentar - (P3)	30%	30	oferta clasată pe primul loc (punctaj maxim)
TOTAL		100%	100	

**P1 - Pretul ofertei - 40% - Punctaj maxim factor- 40**

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda 40 puncte ( punctajul maxim alocat);
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times 40$  (punctaj maxim alocat).

**P2 - Materie primă - 30% - Punctaj maxim factor- 30**

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preț total/suport alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preț total/ suport alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:  $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times 30$  (punctajul maxim alocat),

Unde:

Pmp(n) - punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din preț total/suport alimentar  
 MP n – nivelul „n” al ponderii materiei prime din preț total/ suport alimentar;  
 MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/ suport alimentar

Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/ suport alimentar este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/ suport alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% se acordă 0 puncte.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/ suport alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din preț total/ suport alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

**P3 – Numar de produse alimentare ecologice utilizate/ suport alimentar - 30% - Punctaj maxim factor- 30**

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- pentru 1 produs alimentar ecologic utilizat/ suport alimentar se acordă - 0 (zero) puncte
- pentru 2 produse alimentare ecologice utilizate/ suport alimentar se acordă - 7 puncte
- pentru 3 produse alimentare ecologice utilizate/ suport alimentar se acordă - 15 puncte
- pentru 4 și mai mult de 4 produse alimentare ecologice utilizate/ suport alimentar se acordă punctajul maxim alocat de - 30 puncte

Punctajul maxim este de 30 puncte care reprezintă punctajul aferent unui număr de 4 și mai mult de 4 produse alimentare ecologice utilizate/ suport alimentar.

Pentru 0 (zero) produse alimentare ecologice/suport alimentar, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Numărul minim de produse alimentare ecologice/ suport alimentar este de: 1(unu).

Operatorii economici trebuie să indice în Propunerea tehnică modul în care intenționează să îndeplinească această cerință. În cazul în care alimentele care vor fi utilizate la prepararea suportului alimentar poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

**9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE**

Ofertantul va prezenta Formularul de Propunere tehnică, folosind modelul din Secțiunea

formulare din cadrul documentației de atribuire, împreună cu documentele solicitate prin prezentul caiet de sarcini, considerate parte a Propunerii tehnice.

Prin Propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității activităților care urmează a fi realizate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin modul de întocmire a Propunerii tehnice ofertantul trebuie să țină cont de prevederile documentației de atribuire, a documentelor ce însoțesc caietul de sarcini și să prezinte modul concret în care acesta își propune să execute contractul de achiziție publică, făcând referire la toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini.

Astfel, Propunerea tehnică trebuie să respecte formatul Formularului de Propunere tehnică (conform model secțiunea formulare) în care să se facă referire cel puțin la:

- Prezentarea serviciilor propuse de ofertant, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini;
- Graficul aproximativ de prestare a serviciilor - conform cap. 5. din caietul de sarcini, întocmit pentru o săptămână;
- Prezentarea resurselor umane propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.1. din prezentul caiet de sarcini (lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor împreună cu dovada absolvirii cursurilor de igienă și fișele de aptitudini);
- Prezentarea infrastructurii tehnice propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.2 din prezentul caiet de sarcini (lista cu ambalajele și mijloacele de transport, împreună cu autorizația sanitar veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transport);
- Fișe tehnice, conform cerințelor de la pct. 3.3.2. - 2 completate corespunzător (**minim 10 variante pentru meniurile zilnice normale și minim 10 fișe pentru meniurile zilnice cu regim special, (minim 10 variante pentru meniurile fără produse din carne de porc, minim 10 variante pentru meniurile fără alune sau alte produse oleaginoase, minim 10 variante pentru meniurile fără lapte, gluten, ouă, drojdie, secară, histamină, minim 10 variante pentru meniurile fără iod).** În acest sens, pentru fiecare variantă de meniu este obligatoriu să se întocmească câte o fișă tehnică distinctă în care să se indice gramajele pentru fiecare produs rezultat după preparare, exemplu - friptură x grame; grătar x grame; mâncare scăzută cu sau fără carne x grame; salată x grame; fructe x grame.
- De asemenea, felul principal, trebuie completat pe lângă friptură/grătar, garnitură, salată și cu gramajul pâinii și acest aspect să fie specificat în fișa tehnică a fiecărui meniu.
- Pentru fiecare fișa tehnică de meniu prezentat, se prezintă în mod obligatoriu și calculul caloric al meniului respectiv (**minim 400 calorii (kcal)**).
- Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului, conform cap. 6 din prezentul caiet de sarcini;
- Alte documente solicitate prin Documentația de atribuire sau care sunt considerate de ofertant ca fiind relevante în raport cu cerințele acesteia;
- Model ambalaj individual al suportului alimentară inscripționat conform cerințelor.

## **10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE**

Propunerea financiară globală se va întocmi și prezenta conform Formularului de ofertă din secțiunea Formulare.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentară este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentară mai mic decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarată neconformă și respinsă.

În cazul unei Propuneri financiare aparent neobișnuit de scăzută în raport cu valoarea estimată a contractului , autoritatea contractantă are obligația de a solicita ofertantului care a depus o astfel de ofertă clarificări și justificări cu privire la prețul sau costurile propuse în respectiva ofertă.

Odată cu acesta se vor prezenta documentele anexă, care se vor considera parte a propunerii financiare conform celor solicitate prin caietul de sarcini (folosindu-se modelele din secțiunea „Formulare”)

**Astfel, Propunerea financiară va fi însoțită de următoarele anexe:**

**ANEXA 1** - Se va prezenta prețul unitar al suportului alimentar sub forma de masă caldă în regim catering, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini.



## HOTĂRÂREA

nr.4 din 13.01.2026

*privind aprobarea tipului de suport alimentar pentru elevii din învățământul primar, gimnazial, liceal și profesional din cadrul Liceului Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026*

### Analizând temeiurile juridice, respectiv:

Art.77 alin.5, alin.7 și alin.9 din Legea învățământului preuniversitar nr.198/2023, cu modificările și completările ulterioare,

Hotărârea Guvernului nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă” în anul 2026,

Ordinul nr.3.352/2025 privind aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă" și numărul de beneficiari în 2026, cu modificările ulterioare, .

Art.129 alin.14 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr.57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare,

### Ținând cont de:

Adresa Liceului Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva nr.6/A/09.01.2026, înregistrată la Primăria municipiului Deva sub nr.1575/12.01.2026,

### Luând act de:

Proiectul de hotărâre nr.4/2026, Referatul de aprobare nr.4/2026 prezentat de Primarul municipiului Deva, domnul Lucian Ioan Rus, din care reiese necesitatea și oportunitatea adoptării unei hotărâri privind aprobarea tipului de suport alimentar pentru elevii din învățământul primar, gimnazial, liceal și profesional din cadrul Liceului Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026,

Raportul Compartimentului administrare unități de învățământ nr.2005/12.01.2026,

Avizul Comisiei pentru administrație publică locală, juridică, apărarea ordinii publice, respectarea drepturilor și a libertăților cetățenilor, agricultură nr.4/110815/13.01.2026, avizul Comisiei de studii, prognoze economico-sociale, buget-finanțe nr.4/110818/13.01.2026, precum și de avizul Comisiei pentru activități științifice, învățământ, cultură, activități sportive și de agrement nr.4/110820/13.01.2026,

În temeiul prevederilor art. 139 alin. (1) coroborat cu art. 196 alin. (1) lit. a) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare,

### CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI DEVA

întrunit în ședință extraordinară, adoptă prezenta hotărâre.

**Art.1.** - Se aprobă suportul alimentar sub formă de masă caldă în regim catering pentru un număr de 770 de elevi din învățământul primar, gimnazial, liceal și profesional, dintre care 9 elevi cu regim special din cadrul Liceului Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

**Art.2.** - Distribuirea suportului alimentar pentru elevii din învățământul primar, gimnazial, liceal și profesional, dintre care 9 elevi cu regim special din cadrul Liceului Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva, se va face în locația de pe strada T.Maiorescu, nr.28, în următorul interval orar:

- 10:30 – 10:45 al zilelor de curs, la solicitarea școlii în baza prezenței elevilor din învățământul primar la cursuri;
- 12:45 – 13:00 al zilelor de curs, la solicitarea școlii în baza prezenței elevilor din învățământul gimnazial, liceal și profesional la cursuri.

**Art.3.** - Prezenta hotărâre se poate ataca potrivit prevederilor Legii contenciosului administrativ nr.554/2004, cu modificările și completările ulterioare.

**Art.4.** - Cu ducerea la îndeplinire a prezentei hotărâri se împuternicește Liceul Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva, Serviciul financiar, contabilitate din cadrul Direcției economice, Compartimentul administrare unități de învățământ și Compartimentul achiziții din cadrul Direcției tehnice.

**Art.5.** - Prezenta hotărâre se comunică:

- Instituției Prefectului județului Hunedoara;
- Primarului municipiului Deva;
- Direcției economice;
- Compartimentului administrare unități de învățământ;
- Direcției tehnice;
- Liceului Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva.

PREȘEDINTE DE ȘEDINȚĂ,  
Lucian-Marius MARA



CONTRASEMNEAZĂ PENTRU LEGALITATE:  
SECRETARUL GENERAL AL MUNICIPIULUI DEVA,  
Florina-Doris VISIRIN



v

10