

ROMÂNIA

JUDEȚ CLUJ

COMUNA SĂVĂDISLA

Str. Principală, Nr.35

Tel.: 0264-374275/Fax: 0264-374433

Email: primsav@yahoo.com

Nr. 6893/07.07.2026

APROBAT

PRIMAR,

ASZTALOS ȘTEFAN

CAIET DE SARCINI

ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING conform

Programului național "Masă sănătoasă" de acordare zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă din cadrul Școlii Gimnaziale "Borbely Jozsef" și Școlii Gimnaziale Hășdate-Finișel

procedură proprie

pentru demararea procedurii de hrană conform

*HOTĂRÂRII DE GUVERN Nr. 1.171 din 2025
privind instituirea Programului național "Masă
sănătoasă";*

Cuprins

1. Introducere.....	3
2. Contextul realizării acestei achiziții de produse	3
2.1. Informații despre autoritatea/entitatea contractantă	3
2.2. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor	4
2.3. Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă.....	4
2.4. Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de servicii	4
2.5. Cadrul general al sectorului în care autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea	4
2.6. Factori interesați și rolul acestora	4
3. Servicii solicitate	5
3.1. Obiectivul general la care contribuie prestarea serviciilor	5
3.2. Descrierea serviciilor solicitate	5
4. Criteriul de atribuire al contractului	14
5. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare	15
6. Modalități și condiții de plată.....	15
7. Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea/entitatea contractantă și contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)	15

1. Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate minimale.

Prezentul caiet de sarcini are ca obiect achiziționarea de servicii de catering sub forma de meniuri de hrană, masa caldă, a elevilor și preșcolărilor care frecventează cursurile Școlilor Gimnaziale "Borbely Jozsef" din sat Săvădisla și Hășdate – Fișișel.

În cadrul acestei proceduri, **Comuna Săvădisla** îndeplinește rolul de **autoritate/entitate contractantă**, 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.

2. Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1. Informații despre autoritatea/entitatea contractantă

Comuna Săvădisla este o autoritate publică locală cu personalitate juridică, cu autonomie locală, finanțată din venituri proprii, sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, subvenții primite de la bugetul de stat și de la alte bugete, donații și sponsorizări și sume primite de la Uniunea Europeană și/sau alți donatori în contul plăților efectuate și prefinanțări.

Comuna Săvădisla ca autoritate publică locală gestionează serviciile publice de interes local precum educația, cultura, tineretul, sportul, ordinea publică, situația de urgență, protecția și refacerea mediului, dezvoltarea urbană, serviciile comunitare de utilități publice de interes local, activitățile de administrație social-comunitară, etc.

2.2. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Obiectul contractului care se va încheia prin procedura proprie presupune prestarea de SERVICII DE CATERING PENTRU PREPARAREA ȘI LIVRAREA ZILNICĂ A HRANEI PENTRU ELEVII DIN CADRUL Școlilor Gimnaziale "Borbely Jozsef" din sat Săvădisla și Hășdate – Finișel, respectiv contractarea unui prestator de servicii, care va asigura în totalitate ca și un integrator, serviciile solicitate de autoritatea contractantă, conform art. 2, alin. 1 din HG nr. 23 privind constituirea **Programului Național "Masă sănătoasă"**, în limita a **16,50 lei cu TVA/beneficiar/zi**.

2.3. Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă

Implementarea **Programului Național "Masă sănătoasă"** va avea beneficii asupra preșcolariilor și elevilor, care frecventează cursurile școlilor gimnaziale din comuna Săvădisla, prin reducerea abandonului școlar.

2.4. Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de servicii

Nu este cazul

2.5. Cadrul general al sectorului în care autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea

Nu este cazul

2.6. Factori interesați și rolul acestora

Printre factorii interesați se numără:

- 350 de preșcolari și elevi, care frecventează cursurile școlilor gimnaziale din comuna Săvădisla, în calitate de beneficiari finali al Programului Național "Masă sănătoasă"
- Comuna Săvădisla în calitate de autoritate contractantă
- Școala Gimnazială "Borbely Jozsef" și Școala Gimnazială Hășdate - Finișel în calitate de coordonator al Programului Național "Masă sănătoasă"

3. Servicii solicitate

3.1. Obiectivul general la care contribuie prestarea serviciilor

Obiectivul general la care contribuie prestarea serviciilor este implementarea Programului Național "Masă sănătoasă" în școlile de pe raza comunei Săvădisla, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1.171 privind constituirea Programului Național "Masă sănătoasă".

3.2. Descrierea serviciilor solicitate

Prezentul caiet de sarcini are ca obiect achiziționarea de servicii de catering sub forma de meniuri de hrană, masă caldă, a elevilor și preșcolarilor care frecventează cursurile Școlilor Gimnaziale "Borbely Jozsef" și Hășdate – Finișel.

Conform art. 2, alin. 1 din HG nr. 1.171 privind constituirea Programului Național "Masă sănătoasă", în limita a 16,50 lei cu TVA/beneficiar/zi.

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Ofertații vor întocmi, în cadrul propunerii tehnice, patru variante de meniu prânz standard felul I+II+fruct, un meniu special felul I+II+fruct, recomandat în prescripțiile medicale pentru copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală, un meniu vegetarian felul I+II+fruct, aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau în funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natura 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.

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

Dacă hrana nu este servită într-un interval de **60 de minute de la livrare**, suportul alimentar va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate;

și potrivit **art. 34 din Ordinul nr. 1456/2020** pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor: aducerea tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică în sistem catering numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă, însoțite de tacânnuri de unică folosință.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale

- Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

- (1) Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, prevăzut la art. 2, alin. 3 din HG nr. 23/2025, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.
- (2) Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezența fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022, cu modificările și completările ulterioare.
- (3) Preluarea suportului alimentar se realizează în situațiile prevăzute la alin. (2) de către părinți/reprezenți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de tacâmuri de unică folosință, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Produsele alimentare 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.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenie grupurilor sanitare, cu respectarea legislației aplicabile în materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind

însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației aplicabile în materie, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Predarea pachetelor conținând masă caldă, în regim catering, către coordonatorul local de program se va face de către operatorul economic câștigător, zilnic, cu semnarea obligatorie a unui Proces verbal de predare/primire în 2 exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea programului-pilot.

A. Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se dorește achiziționarea suportului alimentar de tip masă caldă, în regim catering – felul I+II+fruct potrivit art. 2, alin. (1) din HOTĂRÂREA Nr. 23 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" de acordare 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 15,00 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Total nr. elevi: 350

- masă caldă - felul I+II+fruct, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu

respectarea prevederilor Ordinului 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 ulterioare. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;

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 hotărâre**;

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:

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a 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.

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

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;

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 sanitarveterinar

și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite conform **ANEXA I: LOCAȚII LIVRARE**

În funcție de numărul de copii, starea fiziologică, precum și alți factori care influențează livrările de servicii de catering, cantitățile de hrană (regim alimentar), sunt variabile și se vor livra pe baza de comandă telefonică/Whatsapp/e-mail.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinși în comanda lansată.

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derulării anului școlar, conform **ANEXA I: LOCAȚII LIVRARE**.

Livrarea se consideră îndeplinită pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă. Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

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

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: **„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”**.

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”;

Suportul alimentar este produs în unități **înregistrate/autorizate sanitar-veterinar** și pentru **siguranța alimentelor**, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor **HG nr. 23/2025, pct. 5 din anexa nr. 3**, fiind transportate numai cu **mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care **nu participă** la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;

c) transport.

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**.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, 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.

9. NORME MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi conform prevederilor Anexei nr. 2 din HG nr. 23/2025

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor 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 permiși a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
- 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- 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.
- 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.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

LISTA alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor

1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prăjituri
			- bomboane
			- acadele
			- alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din	- hamburgeri
			- pizza

		care, cumulativ:	
		- grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs	- produse de tip patiserie
		- acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- cartofi prăjiți
			- alte alimente preparate prin prăjire
			- maioneze, margarină
			- brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20%
			- mezeluri grase
			- alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri
			- biscuiți sărați
			- covrigei sărați
			- sticksuri sărate
			- snacksuri
			- alune sărate
			- semințe sărate
			- brânzeturi sărate15/
			- alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare**	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac

			- sandvișuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor 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 non animală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Criteriul de atribuire al contractului

Criteriul de atribuire este: cel mai bun raport calitate-pret, cu următorii factori de evaluare:

A. Prețul ofertei: 20 puncte

Modalitate de calcul:

- pentru alt preț decât cel minim ofertat, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:

$$\text{Poferta} = (\text{preț minim/preț } n) \times 20$$

unde:

Preț minim – reprezintă cel mai mic preț din competiție;

Preț n – reprezintă prețul ofertei n.

B. Calitatea propunerii tehnice - 80 puncte, respectiv:

B.2. Achiziție materie primă: maxim 80 puncte

Modalitate de calcul:

Minim achiziție materie prima: 40% Se va exprima în procent.

- pentru numărul cel mai mare indicat de materie prima ofertată se acordă punctajul maxim, respectiv 80 puncte;
- pentru altă valoare de materie primă decât cel maxim ofertat, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:

$$\text{Nmaterieprima} = (\text{NMT}/\text{NMTmax}) \times 80$$

unde:

NMT – reprezintă valoarea oferta achiziție materie prima ofertat

NMTmax – reprezintă valoarea cea mai mare achiziție materie prima ofertat;

TOTAL:100 puncte

Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/masă sănătoasă este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/ masă sănătoasă egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/ masă sănătoasă 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/ masă sănătoasă va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile oferite pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, lei cu TVA.

Stabilirea ofertei câștigătoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordinea crescătoare a punctajului total obținut (pentru pret vor fi aplicate eventuale corecții ale erorilor aritmetice, dacă este cazul).

Oferta care este declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, astfel cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

În cazul unor oferte care vor prezenta același punctaj, departajarea se va face în funcție de pret (castigator fiind ofertantul cu pretul cel mai mic).

5. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.
- Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

6. Modalități și condiții de plată

Plata se face după efectuarea recepției în baza centralizatorului porțiilor zilnice preparate și servite cu Ordin de Plată, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului, lunar, în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii conform avizelor de însoțire a mărfurilor zilnice și a proceselor verbale de recepție zilnice.

7. Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea/entitatea contractantă și contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit contractant are obligația de a respecta obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- i. Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;

- ii. H.G. nr. 395/2016 Norme metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- iii. H.G. nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- iv. Ordonanța nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor
- v. Legea nr. 148/2000 privind publicitatea
- vi. Legea nr. 245/2004 privind securitatea generală a produselor
- vii. Legea nr. 449/2003 privind vânzarea produselor și garanțiile asociate acestora
- viii. Legea nr. 240/2004 privind răspunderea producătorilor pentru pagubele generate de produsele cu defecte
- ix. Hotărârea nr. 1219/2000 privind unele măsuri de protecție a intereselor consumatorilor la achiziționarea de piese de schimb auto, altele decât cele care pot afecta siguranța circulației și/sau protecția mediului
- x. Hotărârea nr. 1022/2002 privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului
- xi. Ordonanța nr. 34/2005 pentru modificarea și completarea Ordonanței Guvernului nr. 80/2000 privind certificarea sau omologarea echipamentelor, pieselor de schimb și materialelor de exploatare utilizate la vehicule rutiere, precum și condițiile de comercializare și utilizare a acestora
- xii. Ordonanței Guvernului nr. 80/2000 privind certificarea sau omologarea echipamentelor, pieselor de schimb și materialelor de exploatare utilizate la vehicule rutiere, precum și condițiile de comercializare și utilizare a acestora
- xiii. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- xiv. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- xv. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- xvi. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- xvii. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- xviii. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- xix. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- xx. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- xxi. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- xxii. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xxiii. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenti (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xxiv. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care

fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.]

Actele normative și standardele indicate mai sus sunt considerate indicative și nelimitative;

Întocmit,
Bone Orsolya
Consilier achizitii publice

ANEXA I: LOCAȚII LIVRARE

Școala Gimnazială "Borbely Jozsef"	LOCATIA 1
Adresa	Grădinița Săvădisla - Sat Săvădisla, comuna Săvădisla, nr. 363
TIP	masă caldă, în regim catering - felul I+II+fruct
Program livrare	12.20 – 12:40

Școala Gimnazială "Borbely Jozsef"	LOCATIA 2
Adresa	Sat Săvădisla, comuna Săvădisla, nr. 150
TIP	masă caldă, în regim catering - felul I+II+fruct
Program livrare	11.45 – 12:00

Școala Gimnazială "Borbely Jozsef"	LOCATIA 3
Adresa	Grădinița Vlaha - Sat Vlaha, comuna Săvădisla, nr. 114
TIP	masă caldă, în regim catering - felul I+II+fruct
Program livrare	12:00 – 12:30

Școala Gimnazială "Borbely Jozsef"	LOCATIA 4
Adresa	Școala primară Vlaha - Sat Vlaha, comuna Săvădisla, nr. 47
TIP	masă caldă, în regim catering - felul I+II+fruct
Program livrare	11:40 – 12:00

Școala Gimnazială "Borbely Jozsef"	LOCATIA 5
Adresa	Școala primară Liteni - Sat Liteni, comuna Săvădisla, nr. 177
TIP	masă caldă, în regim catering - felul I+II+fruct
Program livrare	11:30 – 12:30

Școala Gimnazială Hășdate Finișel	LOCATIA 6
Adresa	Sat Hășdate, comuna Săvădisla, nr. 41A
TIP	masă caldă, în regim catering - felul I+II+fruct
Program livrare	10:30 – 10:50

Școala Gimnazială Hășdate Finișel	LOCATIA 7
Adresa	Sat Finișel, comuna Săvădisla, nr. 103
TIP	masă caldă, în regim catering - felul I+II+fruct
Program livrare	10:30 – 10:50

