



**Aprob,  
Primar, Lazăr Sorin-Constantin**

## **CAIET DE SARCINI**

### **I. PREAMBUL**

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația privind procedura proprie având ca obiect „Servicii de catering – masă caldă” pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Strunga, județul Iași, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”.

Cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini reprezintă cerințe minime obligatorii care trebuie respectate de operatorul declarat câștigător în urma analizei ofertelor.

La prestarea serviciilor de catering, operatorul economic va respecta prevederile:

-LEGE nr. 98 din 19 mai 2016, privind achizițiile publice;

-HOTĂRÂRE nr. 395 din 2 iunie 2016, pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

-HOTĂRÂRE nr. 1.171 din 30 decembrie 2025, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;

-ORDIN nr. 3.352/70/2025, 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.

Având în vedere că Școala Gimnazială Strunga și structurile arundate nu dispun de cantină proprie și nici de spații adecvate pentru prepararea și servirea mesei calde, suportul alimentar va fi acordat sub formă de masă caldă, în regim de catering, cu distribuire în unitățile de învățământ, în condițiile prevăzute de art. 3, alin.(3) din H.G. nr. 1171/2025.

### **II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI**

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar de tip masă caldă pentru preșcolarii și elevii de pe raza comunei Strunga, județul Iași, în cadrul Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)“ derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026 : 2 mai - 22 decembrie 2026" - însumând **103 zile de activitate**.

### **DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE**

Pe durata contractului, operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru copiii care frecventează cursurile Grădiniței cu Program Normal Fedeleşeni, Școlii Gimnaziale Strunga și Școlii Gimnaziale Fărcășeni, din comuna Strunga, județul Iași, în conformitate cu cantitățile și structura stabilite prin **H.G. nr. 1171/30.12.2025** privind implementarea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

### III. CANTITĂȚI NECESARE

Estimarea necesarului cantitativ și valoric aferent contractului de prestări servicii de catering pentru unitățile de învățământ, în vederea furnizării suportului alimentar constând într-o masă caldă în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS), a fost realizată în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, precum și cu dispozițiile Legii învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare.

La stabilirea necesarului s-au avut în vedere următoarele elemente:

- **Numărul maxim de copii beneficiari în anul 2026 în perioada 08.01-19.06.2026 este de 275.**
- **Numărul maxim de copii beneficiari în anul 2026 în perioada 07.09-18.12.2026 este de 270.**
- **Numărul de zile cu activitate didactică stabilite conform structurii anului școlar:**

Luna/2026	Nr. zile de cursuri	Nr. beneficiari
Mai	20	275
Iunie	14	275
Septembrie	18	270
Octombrie	16	270
Noiembrie	20	270
Decembrie	15	270
<b>TOTAL zile/ nr. porții</b>	<b>103</b>	<b>27.980</b>

Conform art. 2 alin. (1) din H.G. nr. 1171/2025, valoarea maximă a suportului alimentar este de 16,5 lei/beneficiar/zi, inclusiv TVA, sumă care include contravaloarea materiei prime, costurile de preparare și cheltuielile de transport.

Estimarea cantitativă și valorică realizată are caracter orientativ, numărul efectiv de porții fiind determinat zilnic în funcție de **numărul preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice**, în conformitate cu prevederile programului.

### IV. CONSIDERAȚII GENERALE

Organizarea, monitorizarea și derularea Programului național „Masă sănătoasă”

Programul național „Masă sănătoasă” se adresează preșcolărilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau în zilele declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Unitățile de învățământ stabilesc modalitatea de evidență a prezenței preșcolărilor și elevilor beneficiari, în vederea comunicării zilnice către furnizor a numărului de porții care urmează să fie distribuite în ziua respectivă, în funcție de prezența efectivă la cursuri. Operatorul economic are obligația de a furniza numărul de porții comunicat de unitatea de învățământ, în condițiile contractului de achiziție publică.

Unitățile de învățământ răspund direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție cantitativă și calitativă, distribuire a suportului alimentar către beneficiari, precum și de confirmarea documentelor care stau la baza efectuării plății, prin persoanele desemnate în acest scop de conducerea unității.

Plata serviciilor de catering se efectuează de către ordonatorul principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale, respectiv de către primar sau persoana împuternicită, după caz, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă întocmite și aprobate de unitățile de învățământ, în conformitate cu prevederile legale aplicabile programului.

Conducerea fiecărei unități de învățământ desemnează un responsabil de program, care poate face parte din categoria personalului didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ cu structuri arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri. Totodată, conducerea unității desemnează persoanele responsabile cu recepția și distribuirea suportului alimentar.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se realizează de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu respectarea prevederilor privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, potrivit Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022. Nu pot efectua această activitate persoanele din personalul de îngrijire și întreținere care au participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare.

U.A.T. Comuna Strunga, în calitate de autoritate contractantă și unitate administrativ-teritorială în cadrul căreia se implementează programul, asigură organizarea procedurii de atribuire a contractelor de achiziție publică, finanțarea programului în condițiile legii, precum și urmărirea bunei desfășurări a procesului de aprovizionare și distribuire a suportului alimentar. Monitorizarea și evaluarea Programului național „Masă sănătoasă” se realizează, potrivit H.G. nr. 1171/2025, de către Ministerul Educației și Cercetării și inspectoratele școlare județene/Inspectoratul Școlar al Municipiului București, iar unitățile administrativ-teritoriale contribuie la evaluarea modului de implementare a programului și pot formula propuneri de îmbunătățire.

## **V. CERINȚE PRIVIND PROVENIENȚA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA, TRANSPORTUL PRODUSELOR ȘI AUTORIZAȚII OBLIGATORII**

Produsele alimentare furnizate în cadrul serviciilor de catering pentru implementarea Programului național „Masă sănătoasă” trebuie să respecte prevederile legislației în vigoare privind alimentația sănătoasă a preșcolarilor și elevilor, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, precum și Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 privind aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Suportul alimentar furnizat în cadrul programului trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Suportul alimentar se livrează zilnic din unități autorizate sau înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. În situația în care produsele alimentare nu sunt servite într-un interval de maximum 60 de minute de la livrare, acestea vor fi păstrate până la momentul servirii în spații amenajate în cadrul unităților de învățământ, în condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, care să respecte prevederile legale privind igiena și siguranța alimentelor și care pot fi monitorizate și controlate de autoritățile competente.

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.

Operatorul economic prestator al serviciilor de catering trebuie să dețină toate autorizațiile și înregistrările sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare și să respecte toate cerințele privind manipularea, prepararea, transportul și distribuirea produselor alimentare destinate consumului uman.

## **VI. SPECIFICAȚII TEHNICE**

### **➤ Caracteristici generale**

Produsele alimentare furnizate în cadrul serviciilor de catering vor fi livrate către Școala Gimnazială Strunga, Școala Gimnazială Fărcășeni și Grădinița cu Program Normal Fedeleșeni, județul

Iași, din unități autorizate sau înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu legislația în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

Produsele alimentare vor fi păstrate temporar, până la momentul servirii, în cadrul unităților de învățământ beneficiare, în spații amenajate în acest scop, în condiții de manipulare și depozitare care să respecte normele igienico-sanitare și cerințele privind siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile.

**Variante orientative de meniu**(în conformitate cu recomandările Institutului Național de Sănătate Publică și cu prevederile H.G. nr. 1171/30.12.2025):

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță 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;
17. sufleu de conopidă și broccoli cu 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.

**NOTĂ:**

În situația în care, la nivelul unităților de învățământ, sunt înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) și (5) din H.G. nr. 1171/30.12.2025 privind Programul național „Masă sănătoasă”, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adaptate situației lor, în limita valorii zilnice stabilite pentru un pachet alimentar/elev.

### ➤ Calitatea produselor

Produsele alimentare furnizate în cadrul serviciilor de catering trebuie să respecte cerințele privind siguranța alimentelor și criteriile microbiologice, prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare, precum și toate celelalte reglementări aplicabile în domeniul siguranței alimentelor.

Operatorul economic are obligația de a utiliza materii prime și produse alimentare proaspete, corespunzătoare calitativ și conforme cu standardele de siguranță alimentară, provenite din unități autorizate sau înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru preșcolarii și elevii care, din considerente medicale sau religioase, au restricții alimentare, operatorul economic va asigura un suport alimentar adecvat situației acestora, în limita valorii zilnice stabilite prin legislația aplicabilă Programului național „Masă sănătoasă”. Acordarea meniurilor speciale se realizează la cererea elevului major sau a părintelui/reprezentantului legal al elevului minor, însoțită de documentele justificative prevăzute de legislația în vigoare.

### ➤ Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar de tip **masă caldă** va fi preparat și livrat în ziua în care se servește, termenul maxim de consum fiind **ziua producerii**, în vederea asigurării calității și siguranței alimentelor.

Până la momentul servirii, produsele alimentare vor fi păstrate temporar în unitățile de învățământ, în spații amenajate în acest scop, în condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale privind **igiena și siguranța alimentelor**, astfel încât aceste condiții să poată fi monitorizate și controlate de autoritățile competente.

În situația în care masa caldă nu este servită într-un interval de **maximum 60 de minute de la livrare**, aceasta va fi păstrată până la momentul servirii în condițiile de temperatură și manipulare prevăzute de legislația în vigoare privind siguranța alimentelor.

Spațiile din cadrul unităților de învățământ utilizate pentru păstrarea temporară a suportului alimentar nu sunt considerate spații de producție alimentară, fiind utilizate exclusiv pentru **depozitare temporară înainte de distribuirea către beneficiari**, cu respectarea normelor igienico-sanitare aplicabile.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la momentul servirii în condițiile indicate de producător și cu respectarea tuturor prevederilor legale privind **siguranța alimentelor și prevenirea contaminării microbiologice**.

### ➤ Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare se livrează zilnic de către operatorul economic prestator, pe baza numărului de porții comunicat de unitățile de învățământ beneficiare, în funcție de prezența preșcolarii și elevilor la activitățile didactice.

Distribuirea suportului alimentar de tip masă caldă se realizează zilnic, conform programului stabilit de conducerea fiecărei unități de învățământ, în funcție de orarul activităților didactice și de particularitățile organizatorice ale acesteia.

Masa caldă livrată trebuie să fie preparată în ziua în care se servește și păstrată pe durata transportului și distribuției în condiții igienico-sanitare corespunzătoare, cu respectarea legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și a condițiilor de temperatură stabilite pentru produsele alimentare.

Operatorul economic are obligația de a prezenta un grafic de livrare, care va cuprinde traseele de distribuție, intervalele orare de livrare și mijloacele de transport utilizate, astfel încât livrarea suportului alimentar să se realizeze în condiții optime și în timp util.

Transportul produselor alimentare se va realiza exclusiv cu mijloace de transport autorizate sau înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care să asigure menținerea condițiilor igienico-sanitare și a temperaturii corespunzătoare pe durata transportului și distribuției.

#### ➤ **Metode de testare și control**

Analizele produselor alimentare, atunci când sunt necesare, se efectuează numai în laboratoare autorizate sau acreditate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care utilizează metode de analiză acreditate.

#### ➤ **Manipularea mesei calde**

Personalul implicat în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a cursului de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului MS/MEC nr. 2209/4469/2022, precum și fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform H.G. nr. 355/2007.

Personalul va respecta regulile de igienă personală, va purta echipament de lucru adecvat și curat și va avea efectuat controlul medical periodic, la zi.

#### ➤ **Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare care nu se încadrează în definiția de „produs alimentar preambalat”, la livrare acestea vor fi însoțite de un document scris de informare, pus la dispoziția unității de învățământ beneficiare, care va conține cel puțin următoarele informații:

- denumirea produsului alimentar;
- lista ingredientelor sau mențiunea privind substanțele care pot provoca alergii sau intoleranțe;
- data producerii;
- identificarea lotului;
- mențiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

## **VIII. PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVI**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de aromă și gust în

cazul mâncărilor calde preparate în unități de tip catering și destinate servirii preșcolărilor și elevilor; de asemenea, materiile prime de origine animală sau nonanimală utilizate la prepararea mâncărilor trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii alimentari permisi.

2. Ceapa utilizată în procesul de preparare a mâncărilor nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii alimentari permisi.

4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la preparatele servite; astfel, la masa de prânz nu se vor servi preparate preponderent din aceeași categorie nutrițională (ex.: glucide), fiind recomandată asocierea cu legume.

5. Nu se permit mâncărurile prăjite, inclusiv tocăturile prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite sub formă de omletă preparată la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației alimentare cu vitamine și săruri minerale prin utilizarea salatelor din crudități și prin adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.

7. Este interzisă utilizarea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie să fie gătită în dimineața zilei în care se servește și păstrată pe durata transportului și până la servire în condiții sanitar-veterinare și de siguranță a alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și de temperatură corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ beneficiare au obligația de a păstra probe alimentare din mâncarea servită copiilor, pentru o perioadă de 48 de ore, în condițiile stabilite de legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.

În vederea îndeplinirii acestei obligații, operatorul economic va asigura, pentru fiecare livrare, cantitatea necesară constituirii probei alimentare, fără costuri suplimentare pentru beneficiar.

## XI. DISPOZIȚII FINALE

Valoarea maximă estimată a contractului este de:

**415.918,92 lei fără TVA**

**461.670,0 lei cu TVA**

Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada de derulare a acestuia.

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate estimată, necesarul zilnic fiind determinat de numărul preșcolărilor și elevilor prezenți.

Procedura de atribuire utilizată este procedura proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne – Ediția II „Procedură operațională privind atribuirea contractelor de achiziție publică/acorduri-cadru de servicii care au ca obiect serviciile sociale și alte servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016”.

***Întocmit,  
Ignat Georgiana***