



## COMUNA GURA VITIOAREI

Județul Prahova  
CUI: 2843965

### CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de achiziție publică de servicii având ca obiect:  
**„Servicii de catering – asigurarea suportului alimentar în cadrul Programului Național  
„Masă sănătoasă” pentru anul școlar 2025–2026”**

#### CAPITOLUL I – INFORMAȚII GENERALE

##### 1.1. Autoritatea contractantă

**Denumire:** COMUNA GURA VITIOAREI

**Adresa:** sat Gura Vîtioarei, nr. 214, județul Prahova, cod poștal 107305

**CUI:** 2843965

**Persoană de contact:** Paraschivescu Anitta Maria

**Telefon:** 0244285067 | **Fax:** 0244285300

**E-mail:** achizitiiguravitioarei@gmail.com

##### 1.2. Temeiul legal

Prezentul caiet de sarcini este elaborat în conformitate cu următoarele acte normative:

- Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 – Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare;
- Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.

#### CAPITOLUL II – OBIECTUL CONTRACTULUI

##### 2.1. Descrierea obiectului contractului

Obiectul contractului îl constituie achiziția de servicii de catering constând în prepararea, ambalarea, transportul și livrarea zilnică a suportului alimentar (masă caldă și/sau pachet alimentar) în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS), pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Gura Vîtioarei, județul Prahova, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul școlar 2025–2026, începând cu data de 19.01.2026.

**Cod CPV principal:** 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli

**2.2. Valoarea zilnică a suportului alimentar**

Valoarea zilnică maximă a suportului alimentar este de 16,5 lei/beneficiar/zi (inclusiv TVA), conform art. 2 alin. (1) din H.G. nr. 1.171/2025, care cuprinde:

- contravaloarea materiei prime/produselor alimentare;
- serviciile de preparare a produselor;
- cheltuielile de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate.

**2.3. Tipul suportului alimentar**

Suportul alimentar va consta în:

**a) Masă caldă în regim catering** – prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde, în conformitate cu normele minime obligatorii prevăzute în Anexa nr. 2 la H.G. nr. 1.171/2025, pentru unitățile de învățământ care nu dispun de cantină proprie;

**b) Pachet alimentar** – în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde, pachetul alimentar va conține: produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) – 80 g (max. 50% din greutatea totală), produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g (min. 25%), legume – 40 g (max. 25%). La acestea se va adăuga un fruct.

**CAPITOLUL III – BENEFICIARI ȘI PUNCTE DE LIVRARE**

Numărul total estimat de beneficiari: **514** preșcolari și elevi, repartizați pe structuri, conform tabelelor de mai jos.

**A) Școala Gimnazială, Comuna Gura Vitioarei – 223 elevi**

Clasa / Nivelul	Ciclu	Nr. elevi
Pregătitoare	Primar	22
Clasa I	Primar	31
Clasa a II-a	Primar	24
Clasa a III-a	Primar	15
Clasa a IV-a	Primar	15
Clasa a V-a	Gimnaziu	18
Clasa a VI-a	Gimnaziu	21
Clasa a VII-a	Gimnaziu	25
Clasa a VIII-a	Gimnaziu	28
<b>TOTAL</b>		<b>223</b>

**B) Școala Gimnazială, Bughea de Jos – 80 elevi**

Clasa / Nivelul	Ciclu	Nr. elevi
Pregătitoare	Primar	11
Clasa I	Primar	9
Clasa a II-a	Primar	11
Clasa a III-a	Primar	8
Clasa a IV-a	Primar	3
Clasa a V-a	Gimnaziu	3
Clasa a VI-a	Gimnaziu	10

Clasa a VII-a	Gimnaziu	11
Clasa a VIII-a	Gimnaziu	14
<b>TOTAL</b>		<b>80</b>

**C) Școala Gimnazială, Poiana Copăceni – 89 elevi**

Clasa / Nivelul	Ciclu	Nr. elevi
Pregătitoare	Primar	10
Clasa I	Primar	13
Clasa a II-a	Primar	9
Clasa a III-a	Primar	6
Clasa a IV-a	Primar	16
Clasa a V-a	Gimnaziu	7
Clasa a VI-a	Gimnaziu	6
Clasa a VII-a	Gimnaziu	5
Clasa a VIII-a	Gimnaziu	17
<b>TOTAL</b>		<b>89</b>

**D) Preșcolari – Grădinițe cu program normal (GPN) – 122 preșcolari**

Unitatea de învățământ	Nr. preșcolari
GPN Gura Vitioarei	56
GPN Bughea de Jos	26
GPN Poiana Copăceni	25
GPN Făgățu	15
<b>TOTAL</b>	<b>122</b>

**Centralizator beneficiari:**

Unitatea de învățământ	Nr. beneficiari
Școala Gimnazială Gura Vitioarei	223
Școala Gimnazială Bughea de Jos	80
Școala Gimnazială Poiana Copăceni	89
GPN Gura Vitioarei	56
GPN Bughea de Jos	26
GPN Poiana Copăceni	25
GPN Făgățu	15
<b>TOTAL</b>	<b>514</b>

*Notă: Cantitățile se pot ajusta zilnic în funcție de prezența efectivă și de modificări ale efectivelor, fără modificarea prețului unitar și în limitele contractului.*

## **CAPITOLUL IV – SPECIFICAȚII TEHNICE**

### **4.1. Cerințe privind masa caldă**

Mâncarea va fi preparată în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și va respecta următoarele norme minime obligatorii, conform Anexei nr. 2 la H.G. nr. 1.171/2025:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau potențiatori de arome și gust;
- Ceapa se înăbușă cu apă, nu se prăjește;
- Sarea iodată utilizată va respecta legislația în vigoare;
- Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
- Nu se permit tocături prăjite. Ouăle se servesc ca omletă la cuptor;
- Se îmbogățește rația în vitamine prin salate din crudități și legume-frunze în supe și ciorbe;
- Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor și a ouălor fierte nesectionate;
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește;
- Se păstrează, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite.

### **4.2. Cerințe privind pachetul alimentar**

Pachetul alimentar va conține, conform Anexei nr. 3 la H.G. nr. 1.171/2025:

- Produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) – 80 g – max. 50% din greutatea totală;
- Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g – min. 25% din greutatea totală;
- Legume (roșii, castraveți, salată etc.) – 40 g – max. 25% din greutatea totală;
- Un fruct.

### **4.3. Cerințe privind alimentația sănătoasă**

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor.

### **4.4. Grupe speciale de consumatori**

Pentru copiii 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 vor prevedea în anexă la contract, conform art. 3 alin. (4) și (5) din H.G. nr. 1.171/2025.

### **4.5. Meniul**

Prestatorul va întocmi meniuri săptămânale diversificate, echilibrate și sănătoase, ținând cont de recomandările Institutului Național de Sănătate Publică. Variantele orientative de meniu includ: ciorbă de legume, supă de pui cu legume, legume cu piept de pui la grătar, mâncare de mazăre cu carne, pilaf cu legume, piure de cartofi cu salată, ghiveci de legume, sufleu de broccoli cu brânză, omletă cu legume, sandvișuri cu șuncă și legume etc.

Meniurile vor fi aprobate de conducerea unității de învățământ și afișate la loc vizibil.

## **CAPITOLUL V – CONDIȚII DE LIVRARE, TRANSPORT ȘI AMBALARE**

### **5.1. Transportul**

Transportul se va efectua exclusiv cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Pe durata transportului, produsele vor fi menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

**5.2. Livrarea**

Livrarea se va efectua zilnic, în zilele de curs, la fiecare punct de livrare. Numărul de porții/pachete va fi comunicat zilnic de unitățile de învățământ, în funcție de prezența efectivă a beneficiarilor.

Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele vor fi păstrate în spații amenajate, în condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, care să poată fi monitorizate și controlate.

**5.3. Ambalarea și etichetarea**

Produsele vor fi livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare conforme, sigilate și etichetate, însoțite de tacâmuri de unică folosință. Produsele preambalate vor purta mențiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”. Etichetarea va respecta Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011.

Pentru masa caldă preparată în regim catering, lista meniului va fi afișată la loc vizibil, conținând denumirea produsului, ingredientele și substanțele alergice.

**5.4. Termene de consum**

- a) Ziua producerii – pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării – pentru sandvișuri.

**CAPITOLUL VI – CERINȚE PRIVIND PERSONALUL ȘI CONTROLUL CALITĂȚII****6.1. Personal**

Persoanele implicate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare trebuie să dețină:

- Certificat de absolvire a unui curs de igienă, conform Ordinului nr. 2.209/4.469/2022;
- Fișă de aptitudine specifică activității, conform H.G. nr. 355/2007.

**6.2. Controlul calității**

Produsele alimentare se analizează în laboratoare autorizate. Controlul condițiilor igienico-sanitare se exercită de direcțiile de sănătate publică și direcțiile sanitar-veterinare competente.

**6.3. Evidența cantităților**

Fiecare unitate de învățământ va ține evidența produselor consumate (categorii beneficiari, tip produs, cantitate, nr. porții, nr. zile). Lunar, autoritatea contractantă va centraliza cantitățile. Documentele justificative se păstrează cel puțin 3 ani.

**CAPITOLUL VII – DEFALCAREA COSTURILOR**

Conform art. 6 alin. (4) din H.G. nr. 1.171/2025, ofertanții vor realiza o defalcare a costurilor, per porție:

Nr.	Categoria de cost	Valoare (lei/porție)
1	Materie primă / produse alimentare	.....
2	Servicii de preparare a hranei	.....
3	Transport (inclusiv colectare și transport deșeuri)	.....
	<b>TOTAL (max. 16,5 lei/porție, inclusiv TVA)</b>	.....

**CAPITOLUL VIII – OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI**

1. Să dețină autorizație/înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, valabilă pe toată durata contractului;
2. Să asigure prepararea, ambalarea, transportul și livrarea zilnică a suportului alimentar conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini;
3. Să respecte normele minime obligatorii prevăzute în Anexa nr. 2 la H.G. nr. 1.171/2025;
4. Să utilizeze exclusiv mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar;

5. Să asigure conformitatea produselor cu legislația privind igiena și siguranța alimentelor;
6. Să livreze produsele la orele și în cantitățile comunicate zilnic de unitățile de învățământ;
7. Să păstreze și să prezinte documentele comerciale și tehnice organismelor de control;
8. Să asigure regimul alimentar prescris pentru grupele speciale de consumatori;
9. Să înlocuiască imediat produsele necorespunzătoare calitativ;
10. Să respecte legislația privind regimul deșeurilor și prevenirea risipei alimentare;
11. Să asigure colectarea și transportul deșeurilor rezultate din furnizarea suportului alimentar.

#### **CAPITOLUL IX – OBLIGAȚIILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE**

1. Să comunice zilnic prestatorului numărul de porții/pachete necesare, în funcție de prezența efectivă;
2. Să asigure condițiile de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar;
3. Să desemneze persoane responsabile pentru recepția calitativă și cantitativă;
4. Să confirme documentele ce stau la baza plății;
5. Să efectueze plata pe baza documentelor de recepție;
6. Să țină evidența cantităților de produse consumate și să realizeze centralizarea lunară.

#### **CAPITOLUL X – DURATA CONTRACTULUI**

Contractul se încheie pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul școlar 2025–2026, începând cu data de 19.01.2026, conform structurii anului școlar aprobate de Ministerul Educației și Cercetării.

Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau în zilele declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

#### **CAPITOLUL XI – CERINȚE MINIME DE CALIFICARE**

Ofertanții trebuie să îndeplinească următoarele cerințe minime:

- a) Înregistrare conform prevederilor legale din țara în care sunt stabiliți;
- b) Autorizație/înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de D.S.V.S.A., valabilă la data depunerii ofertei;
- c) Autorizație sanitară de funcționare emisă de Direcția de Sănătate Publică;
- d) Mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar;
- e) Dovada capacității de a presta servicii similare (experiență în catering/alimentație);
- f) Certificat constatator ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate;
- g) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016.

#### **CAPITOLUL XII – CRITERIUL DE ATRIBUIRE**

Criteriul de atribuire este „cel mai bun raport calitate-preț”, conform art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016.

### CAPITOLUL XIII – DISPOZIȚII FINALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Orice ofertă care nu respectă cerințele prezentului caiet de sarcini va fi considerată neconformă și va fi respinsă.

Pe durata derulării contractului, prestatorul va respecta toate prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor, protecția mediului, protecția muncii și legislația fiscală. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita clarificări și completări ale ofertelor depuse.

Intocmit,

Expert cooptat, din partea prestatorului de servicii  
auxiliare achiziției, S.C. AMIRADGROUP S.R.L.,  
Alexe Dumitru

