

NR. 1916/28.02.2025

Aprobat,  
Primar  
Dumbravă Grigore-Iulian



### **Caiet de sarcini pentru atribuirea contractului având ca obiect:**

**Servicii de catering în vederea furnizării de „Pachete alimentare pentru preșcolari și elevii Școlii gimnaziale „UNIREA” Braniștea, în anul școlar 2024-2025 și 2025-2026”**

#### **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 executarea lucrărilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, COMUNA BRANIȘTEA îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritatea 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 acestor lucrări**

Având în vedere aprobarea H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", prin care la nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Consiliul local al comunei Braniștea, județul Galați, a aprobat prin HCL nr.9/27.02.2025 ca în anul 2025, pe perioada desfășurării cursurilor școlare, preșcolarilor și elevilor din cadrul Școlii Gimnaziale „UNIREA” Braniștea, să li se acorde zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând în pachet alimentar conform opțiunii Consiliului de administrație al Școlii Gimnaziale UNIREA Braniștea, propusă primarului comunei Braniștea în calitate de ordonator principal de credite.

Programul național Masă sănătoasă constă în acordarea zilnică a pachetului alimentar în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată. Limita valorică cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

Acest program se adresează preșcolarilor și elevilor 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.



## **2.1 Informații despre Autoritatea contractantă**

Denumire oficială: Comuna Braniștea

Adresă: Strada Stefan cel Mare, nr. 58, județul Galați, cod poștal 807050, România

Telefon/fax: +40 236332408 / +40 0236332450

E-mail: branistea@gl.e-adm.ro

Tipul autorității contractante și activitatea principală: Unitate Administrativ Teritorială la Nivel Local, iar activitatea principală este de Servicii generale ale administrațiilor publice.

## **2.2 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă**

Scopul prezentei achiziții este acela de a oferi fiecărui elev un pachet alimentar în cadrul proiectului „Masă sănătoasă”, în scopul sprijinirii accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

## **3. Informații privind serviciile solicitate prin prezentul Caiet de Sarcini**

### **3.1 Durata contractului de achiziție**

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2025, respectiv 31.12.2025, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, preaparea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale „UNIREA”, com. Braniștea.

### **3.2 Obiectul contractului**

Obiectul contractului ce rezultă din această procedură îl reprezintă servicii de tip catering – pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „UNIREA” din comuna Braniștea, județul Galați.

### **3.3 Valoarea estimată și cantitățile necesare**

Valoarea estimată maximă / porție este de **13,76 lei fără TVA**.

Această valoare estimată a fost calculată luând în considerare intrarea în vigoare de la 01.01.2023 a modificărilor la Codul fiscal, prin care se modifică TVA-ul aferent serviciilor de catering (9%), și ținând seama de faptul că valoarea maximă alocată/ beneficiar este de 15 lei cu TVA.

Oferta nu poate depăși valoarea de 13,76 lei fără TVA/porție. Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 13,76 / porție va fi respinsă ca inacceptabilă.

Număr maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este de: **362 preșcolari și elevi**

Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:



- Martie 2025: 21 zile;
  - Aprilie 2025: 16 zile;
  - Mai 2025: 21 de zile;
  - Iunie 2025: 13 zile;
  - Septembrie 2025: 17 zile;
  - Octombrie 2025: 18 zile;
  - Noiembrie 2025: 20 zile;
  - Decembrie 2025: 14 zile;
- Zile de curs: 140 de zile

Cantitate maximă totală: 362 porții/zi x 140 de zile de curs = 50.680 porții

Valoarea maximă estimată: 50.680 x 13,76 lei fără TVA = **697.356,80 lei fără TVA**

#### 4. Livrarea

Livrarea se va realiza la sediul Școlii Gimnaziale „UNIREA” din Strada Ștefan cel Mare, Comuna Braniștea, Județul Galați. Structura Școlii Gimnaziale UNIREA este următoarea:

- Școala Gimnazială UNIREA Braniștea (învățământ primar și gimnazial), str. Ștefan cel Mare, nr. 64;
- Grădinița cu program normal Braniștea, str. Ștefan cel Mare, nr.44;
- Grădinița cu Program Normal Vasile Alecsandri, str. Școlii nr.3;

Școala prin reprezentanții săi va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete alimentare necesare, până cel târziu la ora 08:20, urmând ca prestatorul să livreze pachetele alimentare până cel târziu ora 10:30 al zilei respective.

#### 5. Specificații tehnice

##### 5.1 Caracteristici generale

Pachetul alimentar 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.

Pachetul alimentar va fi produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 la caietul de sarcini, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute, în anexa nr. 1 la caietul de sarcini.

Pachet alimentar va fi compus din: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La pachetul alimentar se va adăuga un fruct (varietate acceptate: banană, portocală, mandarină, struguri, pară, piersică, caisă sau alt fruct, diferit în fiecare zi, fără a se repeta în decursul săptămânii). **Nu se acceptă ca și fruct mărul**, întrucât prin „Programul pentru școli”, aceștia beneficiază de acest fruct 2 zile pe săptămână. Fructele trebuie să fie proaspete, sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

5.1.1 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.



5.1.2. 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.

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

- a) valoare materii prime,
- b) servicii de preparare a hranei,
- c) servicii de transport.

5.1.4 În cazul în care apar situații de elevi cu regim alimentar special, Autoritatea contractantă va notifica prestatorul în cel mult 24 de ore de la luarea la cunoștință a situației, prestatorul fiind obligat să modifice în mod corespunzător conținutul pachetului alimentar pentru elevii în cauză începând cu următoarea zi de la comunicarea notificării

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

5.2.1. Școala Gimnazială „UNIREA” 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. 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. 5.1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## **5.3. 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.

Pachetul alimentar 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.

## **5.4. 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:

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.





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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

### **5.5. Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Se solicită ca ofertanții să dețină sub orice formă (proprietate/leasing/închiriere) **minim 2 mijloace de transport autorizate**. Ofertantul în cadrul propunerii tehnice va face dovada deținerii acestor mijloace de transport.

### **5.6. 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.

**5.7. 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.

### **5.8. Ambalare, etichetare, marcare**

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.

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*”;



b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe

## 6. Norme minime obligatorii

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

### NOTĂ:

Variante orientative de **pachet alimentar** care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

S-au alte variante de pachet alimentar conform specificațiilor din anexa nr.2 „Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi”, din HG nr.23 din 28 ianuarie 2025.

## 7. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire ales pentru prezenta procedură este *cel mai bun raport calitate preț*

1. **Pretul ofertei; Componenta financiară 60 % (60 de puncte)**

Invers proportional

*Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:*

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 60 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .



## 2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta tehnică 40 % (40 puncte)

Direct proportional

*Algoritm de calcul: Algoritm de calcul:*

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul  $Pmp(n)$  se calculeaza astfel:  $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim \times punctajul\ maxim\ alocat,$

Unde:  $Pmp(n)$  - punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;  $MP\ n$  – nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ maxim$  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie; Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

**Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.**

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare. Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

Notă: În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică

## 8. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Modul de prezentare a propunerii tehnice se va face astfel încât să asigure posibilitatea verificării corespondenței propunerii tehnice depuse de către prestatorul de servicii de catering cu specificațiile prevazute în prezentul caiet de sarcini și anunțul procedurii.

Propunerea tehnică va conține minim:

- a) Modalitatea de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini și a anunțului;
- b) Dovada deținerii sub orice formă (proprietate/leasing/închiriere) a minim 2 mijloace de transport autorizate pentru transportul alimentelor;
- c) Dovada că ofertantul este o unitate autorizată/înregistrată sanitar-veterinar;
- d) Declarație pe proprie răspundere a ofertantului din care să rezulte faptul că, la elaborarea ofertei, ofertantul a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile privind protecția muncii care sunt în vigoare în România, precum și că le va respecta în vederea implementării contractului. Informații



detaliat privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile privind sănătatea și securitatea muncii se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

- e) Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale. Operatorii economici au obligația de a depune declarație de acceptare a clauzelor contractuale.
- f) Listă cu persoanele responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte că dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile specificate în caietul de sarcini. Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru persoana/ele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare.
- g) Certificat ISO 22000 sau în curs de implementare.

## **9. Modul de prezentare a propunerii financiare**

Propunerea financiară va cuprinde prețul total oferit, valoare fără TVA (obținută din înmulțirea nr. maxim de porții estimat 50680 x preț meniu oferit). Și va cuprinde următoarele documente:

- 1) Formular de ofertă;
- 2) Anexa la formularul de ofertă;
- 3) Centralizatorul cu părțile din contract executate de asociați, subcontractanți (dacă este cazul) în care sunt exprimate valorile în lei fără TVA pentru fiecare în parte;

*Notă:* În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate. Autoritatea contractantă având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concurează la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se accepta oferte alternative.

## **10. Legislație aplicabilă în cazul prezentei proceduri**

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă (PNMS)”.
- Legea nr. 123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar; - Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;





- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare,
- Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă,
- Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor, produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.

**Întocmit,**

**Consilier achiziții publice**

**Mihai Roxana Maria**



