

Aprobat
Primar,
CAZACU EDUARD



CAIET DE SARCINI

pentru acordarea unui suport alimentar care consta in serviciul de asigurare a unei mese calde in regim de catering pentru elevii din cadrul Liceului Tehnologic Ghenuta Coman Murgeni, prin Programul National „Masa sanatoasa”, denumit in continuare PNMS, derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025

Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masa calda se face in conformitate cu:

HOTĂRÂRE nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025- (PNMS).

- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentatie sanatoasa in unitatiile de invatamant preuniversitar;
- ORDINUL nr. 3.352/70/2025, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 191 din 5 martie 2025 continand lista unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025 si aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;
- Ordinul ministrului sanatatii nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificarile si completarile ulterioare,
- Ordinul ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena,
- Referatul de necesitate nr. 3086/21.03.2025 privind achizitia de servicii catering pentru scoli in cadrul "Programului National „Masa sanatoasa" (PNMS) derulat pe perioada desfasurarii cursurilor anului 2025.
- Specificatii tehnice

Obiectul contractului: *Servicii de catering în vederea furnizării de "MASA CALDA IN REGIM CATERING PENTRU PRESCOLARII SI ELEVII DIN CADRUL LICEULUI TEHNOLOGIC GHENUTA COMAN, ORAS MURGENI, JUDETUL VASLUI " pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025 in cadrul Programului national „Masa sanatoasa", conform HOTĂRÂRII nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului national "Masă sănătoasă" în anul 2025.*

Furnizarea serviciilor de catering pentru scoli - CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde in regim de catering pentru prescolarii si elevii din cadrul Liceului Tehnologic Murgeni, in perioada desfasurarii cursurilor anului 2025.

Transportul si distributia zilnic, pentru copiii prescolari din gradinite si elevii din

cadrul Liceului Tehnologic Ghenuta Coman Murgeni, în perioada cursurilor școlare din anul 2024, se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025, privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” (PNMS).

” MASA CALDA IN REGIM CATERING PENTRU PRESCOLARII SI ELEVII DIN CADRUL LICEULUI TEHNOLOGIC GHENUTA COMAN, ORAS MURGENI, JUDETUL VASLUI ”

pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025

Caracteristici generale

Se va asigura o masa calda in regim catering pentru prescolarii si elevii din cadrul Liceului Tehnologic Ghenuta Coman Murgeni:

Distributia se va face in ambalaje (caserole) compartimentate.

Se va asigura transportul si distributia zilnica la destinatie.

Suportul alimentar prevazut la art. 3 alin. (1) trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Numărul anual de beneficiari ai PNMS se stabilește și se propune de către Ministerul Educației și Cercetării, pe baza concluziilor raportului cu privire la impactul PNMS, realizat la nivel național, cu încadrarea în bugetul alocat PNMS pentru anul respectiv.

PNMS 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.

Numărul anual de beneficiari ai PNMS se stabilește și se propune de către Ministerul Educației și Cercetării, pe baza concluziilor raportului cu privire la impactul PNMS, realizat la nivel național, cu încadrarea în bugetul alocat PNMS pentru anul respectiv.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri. Numarul de prescolari si elevi se comunica prestatorului de serviciu pana la ora 9⁰⁰ de catre conducerea scolii, sau imputernicitul acesteia.

Numarul de prescolari si elevi care urmeaza sa beneficieze de prevederile Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”

(PNMS), este cel comunicat de conducerea scolii si anume:

Gradinita- 62 prescolari;

Primar- 176 elevi;

Gimnazial- 89 elevi;

Liceal-71 elevi.

Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și 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. 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;

La cererea motivată a elevului major/părinților/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute în legislația în vigoare.

Cantitățile maxime zilnice: 398 porții masa caldă/zi de curs.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de prescolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organelor 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.

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. I vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Total Cantități pe anul 2025 58539 unitati (portii masa caldă)

Pretul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru **masa caldă în regim catering** pentru un prescolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA. Aceasta cuprinde pretul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul, distribuția acestora la beneficiarul final.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

SPECIFICATII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE din 23 ianuarie 2025 de aplicare a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Național „Masa sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Specificatii tehnice:

1. Caracteristici generale Se vor furniza:

a) masa calda preparata conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 2 la H.G. nr. 23/28.01.2025

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico –sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

1.2. In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

1.3. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) Contractele de furnizare: valoare produse si servicii de transport;
- b) Contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport;
- c) distributie.

in cazul punctului a) (materie prima), defalcarea se va face inclusiv pe cantitati si sortimente.

in cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport- calitate pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimentele in cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor oficiale, efectuate de catre personalul imputernicit de Ministerul Sanatatii, din cadrul Inspectiei Sanitare de Stat si al directiilor de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti, in conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale si alte activitati oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislatiei privind alimentele si furajele, a normelor privind sanatatea si bunastarea animalelor, sanatatea plantelor si produsele de protectie a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 si (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 si (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Potrivit principiilor care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar este livrat zilnic din unitati care trebuie sa functioneze conform reglementarilor legale in vigoare si este pastrat, pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de

minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico - sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare in vederea asigurarii conditiilor igienico - sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate in portii individuale, in ambalaje alimentare care sa respecte legislatia privind materialele in contact cu alimentul, sigilate si etichetate corespunzator, insotite de tacamuri de unica folosinta care permit consumul in conditii optime de igiena.

Autoritatile administratiei publice locale si unitatile de invatamant au obligatia sa urmareasca si sa verifice buna desfasurare a procesului de aprovizionare privind distributia catre elevi/prescolari a pachetului alimentar/mesei calde.

Pentru realizarea controlului oficial privind siguranta alimentelor, autoritatile publice competente vor desfasura controale conform atributiilor specifice.

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevada in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legate in vigoare.

Produsele alimentare distribuite prevederilor Hotararii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” (PNMS) derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025, se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.

3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.

6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume - frunze in supe si ciorbe.

7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.

8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar- veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico - sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

(2) NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa calda;
- b) 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

in situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar - veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar - veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea i certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igienii, cu modificiirile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" trebuie indeplinite urmiitoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"

CONDITII GENERALE

Valoarea contractului nu va depasi suma de 805.496,64 lei fara TVA. Pretul contractului ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor scolare, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului unitar).

Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata. Procedura de achizitie este procedura simplificata proprie, organizata in baza Normelor procedurale interne care sunt parte integranta din Hotararea nr.16/28.02.2025 pentru organizarea si desfasurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achizitie publica ce au ca obiect Servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

Achizitii Publice
Flore Daniela-Luminita

