

Aprobat  
Primar,  
CAZACU EDUARD



## CAIET DE SARCINI

**pentru acordarea unui suport alimentar care consta in serviciul de asigurare a unei mese calde 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 2024**

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

- Hotararea Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa (PNMS)”.
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si a scolarii 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,
- Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor, produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animala, cu amendamentele ulterioare.
- Referatul de necesitate nr. 3598/10.04.2024 privind achizitia de servicii catering pentru scoli in cadrul "Programului National „Masa sanatoasa" (PNMS) derulat pe perioada desfasurarii cursurilor anului 2024. Programul reprezinta o continuare a Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevi, conform Hotararii Guvernului nr. 24/11.01.2024

### **Specificatii tehnice**

**Obiectul contractului:** „Prestarea serviciului de asigurare masa calda in regim catering pentru elevii din cadrul Liceului Tehnologic Ghenuta Coman

Murgeni " in cadrul Programului national „Masa sanatoasa”, conform HG nr. 24 din 11 ianuarie 2024.

**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 2024.**

Furnizarea serviciului de asigurare o masa calda pentru pentru copiii prescolari din gradinite si elevii din **cadrul Liceului Tehnologic Ghenuta Coman Murgeni**, in perioada de scolarizare pentru anul 2024.

Transportul si distributia zilnic, pentru copiii prescolari din gradinite si elevii din **cadrul Liceului Tehnologic Ghenuta Coman Murgeni**, in perioada cursurilor scolare din anul 2024, se va face conform prevederilor Hotararii Guvernului nr. 24/11.01.2024, privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” ( PNMS).

**„Prestarea serviciului de asigurare masa calda in regim catering pentru elevii din cadrul Liceului Tehnologic Ghenuta Coman Murgeni ”**

#### *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.

#### *Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate*

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 9<sup>00</sup> de catre conducerea scolii, sau imputernicitul acesteia.

Numarul de prescolari si elevi care urmeaza sa beneficieze de prevederile Hotararii Guvernului nr.24/11.01.2024 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”

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

Gradinita- 62 prescolari;

Primar- 178 elevi;

Gimnazial- 87 elevi;

Liceal-81 elevi.

**Cantitatile maxime zilnice: 408 portii masa calda/zi de curs.**

Cantitatile totale zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari/elevi prezenti in fiecare unitate scolara.

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.



Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar - veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, In functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. I vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

**Cantitati totale contractate pentru perioada 22 ianuarie -14 iunie sunt 96 zile cursuri, iar in perioada 9 septembrie - 20 decembrie sunt 70 zile cursuri. Total anul 2024 - 166 zile cursuri:**

**Total Cantitati pc anul 2024 63806 unitati (portii masa calda)**

#### **Pretul pe unitate de produs:**

Limita valorica zilnica pentru **masa calda in regim catering** pentru un prescolar/elev, este de 13,76 lei fara TVA. Aceasta cuprinde pretul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul, distributia acestora la beneficiarul final.

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca conditiile prevazute de legislatia in vigoare privind productia, circulatia si comercializarea alimentelor.

**SPECIFICATII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii si Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesci pentru prescolari si elevi**, prevazute de NORMELE METODOLOGICE din 11 ianuarie 2024 de aplicare a prevederilor Hotararii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” ( PNMS) derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024.

#### **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. 124/2024

**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.

## 2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

**2.1.** Fiecare unitate de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

**2.2.** Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar- veterinare si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

**2.3.** Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

## 3. Calitatea produselor

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.

#### 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 legate 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-veterinari pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

#### 6. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite prevederilor Hotararii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” ( PNMS) derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2024, 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. 2.209/4.69/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate

sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucraatorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

## **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 - gogo sar, 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 si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de



igienii, cu modificările și completările ulterioare, și fișa 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**

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"

#### **CONDITII GENERALE**

**Valoarea contractului nu va depăși suma de 877970,56 lei fără TVA. Pretul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.**

**Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului unitar).**

**Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată. Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne care sunt parte integrantă din Hotărârea nr.25/29.03.2024 pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.**

Achiziții Publice  
Flore Daniela-Lumina

