

## CAIET DE SARCINI

**Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Batoș, prin Programul Național**

**„Masă sănătoasă“, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024**

**Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:**

- Hotărârea Guvernului nr. 24/11.01.2024 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 preșcolarii și școlarii 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.
- HCL Batoș nr. 32 din 28.03.2024 privind aprobarea tipului de suport alimentar acordat elevilor și preșcolarii din unitățile de învățământ din comuna Batoș prin programul național „Masă sănătoasă”, (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024

### Specificații tehnice

Obiectul contractului: „Furnizarea serviciilor de catering pentru școli - CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde în regim de catering, , pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Batoș, în perioada desfășurării cursurilor anului 2024.

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Batoș, în perioada cursurilor școlare din anul 2024, se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024, privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ ( PNMS).

### ***1. Caracteristici generale***

Se va asigura o masă caldă în regim catering, felul principal va fi de tip felul II și un fruct, pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile școlare în unitățile de învățământ de pe raza comuni Batoș ( 94 preșcolari și 307 elevi)

Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație – unitățile de învățământ mai jos prevăzute, livrate între orele 10:00-11:00, astfel încât să fie respectate prevederile legislației în vigoare.

Adresa	Unitate invatamant	Nr. beneficiari
Loc. Batos nr. 440	Scoala gimnaziala Batos, cls V-VIII	56
Loc. Batos nr. 401	Gradinita si scoala primara Batoș	119
Loc Dedrad 45	Scoala primara si gimnaziala	131
Loc. Dedrad nr. 176	Gradinita Dedrad	36
Loc. Goreni nr. 68	Gradinita si Scoala Primara	47
Loc. Uila nr.115	Gradinita	12
TOTAL		<b>401</b>

Suportul alimentar, masa caldă în regim catering, **constând într-un fel principal de tip felul II și un fruct**, 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 școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

- 1 legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
- 4 piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
27. macaroane cu brânză;

18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. un fruct întreg

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

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de preșcolari și elevi se comunică prestatorului de serviciu până la ora 8:30 de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârii Guvernului nr.24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” ( PNMS), este cel comunicat de conducerea școlii și anume 401 elevi și preșcolari.

Cantitățile maxime zilnice: 401 porții masă caldă/zi de curs, în perioada 08.05. 2024- 21 iunie 2024 și 401 porții masă caldă / zi de curs în perioada 9 septembrie – 20 decembrie 2024.

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

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse primite, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/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.

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

**Cantități totale contracte pentru perioadele 08.05.2024 – 21.06.2024 și 09 septembrie – 20 decembrie sunt în total anul 2024 - 103 zile cursuri**

*Masa caldă pentru un număr de 401 beneficiari din care 94 preșcolari și 307 elevi / zi/număr de 103 zile de curs aferente perioadelor 08.05.2024-21.06.2024 și 09.09.2024-20.12.2024.*

*Cantități maxime : 401 prescolari si elevi x 103 zile de curs= 41.303 unități ( porții masă caldă) pentru anul 2024*

## **3.Prețul pe unitate de produs:**

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering, constând într-un fel principal de tip felul II și un fruct**, pentru un preșcolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA, respectiv 15,00 lei cu TVA Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăși 6.015,00 lei cu TVA inclus / unitate /zi.

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

Ofertele care conțin fel principal de tip supă și/sau ciorbă, vor fi respinse.

**4.SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în**

**pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE din 11 ianuarie 2024 de aplicare a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ ( PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

### **Specificații tehnice:**

#### **4.1. Caracteristici generale**

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 24/2024

4.2. 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.

4.3. 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.

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cazul punctului a) (materie primă), defalcarea se va face inclusiv pe cantități și sortimente.

În cadrul procesului de selecție departajarea ofertelor se va face prin raportul dintre valoarea alocată materiei prime și valoarea totală a prețului per porție (ofertat), în lei fără TVA, procentul mai mare având întâietate față de cel mai mic.

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

5.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse solicitate, receptionate, consumate, categoria de produs, precum și evidența numărului de copii prezenți la cursuri.

5.2. Furnizorul/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.

3.3. 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. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

#### **6. Calitatea produselor**

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea

plantelor și produsele de protecție 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 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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.

În vederea asigurării condițiilor igienico - sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

La livrare produsele vor fi însoțite de un document scris care cuprinde date cu privire la: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, data producerii și sintagma „ Produs distribuit gratuit”

Autoritățile administrației publice locale și unitățile de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari mesei calde.

Pentru realizarea controlului oficial privind siguranța alimentelor, autoritățile publice competente vor desfășura controale conform atribuțiilor specifice.

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, iar pentru copiii cu restricții de natură religioasă se asigură masa caldă potrivită situației acestora. Tipul de hrană de regim și cantitățile necesare se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

#### **7. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi: **ziua producerii pentru masa caldă;**

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.

#### **8. 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.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering și pe care prestatorul trebuie să le prezinte pentru fiecare livrare/transport a mesei calde sunt următoarele:

- Aviz de însoțire a mărfii
- Declarație de conformitate

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexă declarația de conformitate

#### **9. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ ( PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

**10.** 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. 2.209/4.69/2022 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.

### **NORMELE MINIME OBLIGATORII**

#### **care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

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 preșcolariilor 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 gătit 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.

(2) NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță 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 telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și 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;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

**11. 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";

**CONDIȚII GENERALE**

Valoarea estimată contractului este de suma de 568.329,28 lei fără TVA.

Pretul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii 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 (prețului unitar).

Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne nr. 149/10.01.2024 pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevazute în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Intocmit,  
Muntean Laura