

COMUNA CRASNA
JUDEȚUL GORJ



CAIET DE SARCINI

Pentru 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 Crasna, în perioada desfășurării cursurilor școlare 11.05.2026 – 31.12.2026, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”, conform HG nr. 1171/2025.

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

- prevederile OUG nr. 105/2022 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, cu modificările și completările ulterioare;
- prevederile HG nr. 1.171/2025 privind continuarea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, publicată în Monitorul Oficial la data de 5 ianuarie 2026;
- 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.
- Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, legea nr 101/2016, Procedura proprie.
- Solicitarea Scolii Gimnaziale Carpinis privind achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul ”Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului 2026 cu un efectiv de 217 elevi.
- Normele procedurale interne pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 la Legea nr. 98/2016 privind Achizițiile Publice - REVIZIA 1

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 Crasna, în perioada desfășurării cursurilor școlare 11.05.2026 – 31.12.2026, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”, conform HG nr. 1171/2025.

Furnizarea serviciului de asigurare o masă caldă pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Crasna, în perioada desfășurării cursurilor școlare - 11 mai 2026 – 31 decembrie 2026

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Crasna, se va face conform prevederilor prevederile OUG nr. 105/2022 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, cu modificările și completările ulterioare, prevederile HG nr. 1.171/2025 privind continuarea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026.

1. Caracteristici generale

Valoarea estimată a contractului de servicii de catering

Determinarea valorii estimate a contractului de servicii de catering aferent Programului național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026 s-a realizat având în vedere numărul de beneficiari, valoarea unitară stabilită prin program, precum și numărul estimat de zile de curs în perioada de derulare a contractului.

Numărul beneficiarilor este de 217 elevi și preșcolari din cadrul Școlii Gimnaziale Cărpiniș, comuna Crasna, județul Gorj. Valoarea zilnică maximă alocată pentru un beneficiar este de 16,5 lei/zi, inclusiv TVA, conform prevederilor legale aplicabile Programului național „Masă sănătoasă”.

În ceea ce privește numărul de zile de prestare, acesta a fost stabilit prin raportare la structura anilor școlari 2025–2026 și 2026–2027, ținând cont de intervalele efective de desfășurare a cursurilor și de excluderea perioadelor de vacanță și a zilelor libere legale.

Astfel, perioada analizată, respectiv 11.05.2026 – 31.12.2026, a fost împărțită în două etape distincte:

– **prima etapă**, corespunzătoare finalului anului școlar 2025–2026, respectiv intervalul 11 mai 2026 – 19 iunie 2026, pentru care au fost estimate aproximativ 30 de zile de curs, calculate pe baza numărului de săptămâni rămase până la încheierea cursurilor;

– **a doua etapă**, aferentă începutului anului școlar 2026–2027, respectiv perioada 7 septembrie 2026 – 22 decembrie 2026, structurată pe două module de curs:

- modulul 1 (7 septembrie – 23 octombrie 2026), estimat la aproximativ 35 de zile de curs;
- modulul 2 (2 noiembrie – 22 decembrie 2026), estimat la aproximativ 35 de zile de curs;

Din totalul rezultat au fost excluse zilele în care nu se desfășoară activități didactice, respectiv zilele de sărbătoare legală aplicabile în această perioadă (5 octombrie – Ziua Educației, 30 noiembrie și 1 decembrie), rezultând un număr estimat de **97 zile de curs**.

Numărul de 97 zile de curs reprezintă o estimare realizată pe baza structurii anului școlar, urmând ca prestarea serviciilor să se realizeze exclusiv în zilele efective de curs stabilite de unitatea de învățământ.

Conform adresei Scolii Gimnaziale Carpinis, înregistrată la UAT Comuna Crasna cu numărul 2248 din 04.03.2026, la această dată există un efectiv de 217 elevi.

Pe baza acestor elemente, valoarea estimată a contractului a fost calculată prin înmulțirea numărului de beneficiari cu numărul estimat de zile de curs și cu valoarea zilnică alocată, după cum urmează:

$$217 \text{ beneficiari} \times 97 \text{ zile} \times 16,5 \text{ lei/zi} = \mathbf{347.308,5 \text{ lei inclusiv TVA.}}$$

Valoarea estimată fără TVA este de 312.890,5 lei, determinată prin raportare la cota de TVA aplicabilă.

Se menționează că serviciile vor fi prestate exclusiv în zilele în care se desfășoară cursuri, iar numărul efectiv de porții zilnice va varia în funcție de prezența elevilor, conform situațiilor transmise de unitatea de învățământ.

Suportul alimentar se acordă exclusiv preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, în conformitate cu prevederile HG nr. 1.171/2025, iar numărul de porții zilnice se stabilește pe baza prezenței comunicate de unitatea de învățământ.

Plata serviciilor se va realiza exclusiv pe baza documentelor de recepție cantitativă și calitativă, întocmite de unitatea de învățământ, corespunzător numărului efectiv de porții livrate și consumate de beneficiarii prezenți.

S-a optat pentru tipul de suport alimentar: **masa caldă în regim catering** preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, în limita valorii de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată

- Produsele alimentare să fie livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în ambalaje de unică folosință.

- Masa se va servi în fiecare sală de clasă în intervalul orar:

09,30 – 10,30 – gradinița și ciclul primar

11,50 – 12,30 – ciclul gimnazial

La ciclul preșcolar și ciclul primar, manipularea recipientelor cu hrana se va face de către furnizor ajutat de cadrul didactic de la clasă;

La ciclul gimnazial, manipularea recipientelor cu hrana se va face de către furnizor, care va distribui direct elevilor recipientele;

Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) 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.

2.Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Distribuirea meniurilor de către furnizor se va face zilnic, la fiecare structură arondată, după următorul orar:

Primul transport (preșcolari și elevi de ciclu primar):

09,35 – GPN Radoși + clasele de ciclu primar Radoși

09,40 – GPN Cărpiniș + clasele de ciclu primar Cărpiniș

09,50 – GPN Crasna din Deal + clasele de ciclu primar Crasna din Deal

10,00 – GPN Drăgoiești+ clasele primare Drăgoiești

10,10 – GPN Dumbrăveni

Al II-lea transport(elevi de ciclu gimnazial):

11,50 – Radoși

12,00 – Cărpiniș

Total cantitati zilnice la data estimarii 217 unități (porții masă caldă)

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.

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, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă iar resturile alimentare împreună cu ambalajele vor fi ridicate și procesate de furnizorul serviciului de catering.

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 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/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.

Total cantități pe perioada desfășurării cursurilor școlare - 11 mai 2026 – 31 decembrie 2026 = 217 elevi x 97 zile = 21.049 unități (porții masă caldă)

Prețul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering** pentru un preșcolar/elev, este de 16,50 lei cu TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

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

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 HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

1.1 Se va furniza:

- masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială Carpinis și structurile arondate, 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

1.2 Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare

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

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. 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.

2.2. 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.

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

3. 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, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

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 a pachetului alimentar/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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

NORMELE MINIME OBLIGATORII
care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi- conform Anexa 2 la
HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025
privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor 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 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, supa 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, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

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.

**Anexa nr. 3 la HOTĂRÂREA nr. 1.171 din 30 decembrie 2025
privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
SPECIFICAȚII TEHNICE**

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

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 hotărâre;

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

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.

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” 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. 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.

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

3. Grupe speciale de consumatori

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.

4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 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. 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.

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor 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.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17 /2023, cu modificările și completările ulterioare

PREȚUL ESTIMAT PE UNITATE DE PRODUS:

Limita valorică ESTIMATA zilnică maximă, pentru suport alimentar în regim catering, pentru un preșcolar / elev, este de 14,86 lei fără TVA (16,5 lei cu TVA)

Aceasta cuprinde prețul materiei prime, cheltuielile privind prepararea hranei, ambalarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Mese calde în regim de catering – VALOARE ESTIMATA

$217 \text{ beneficiari} \times 97 \text{ zile} \times 16,5 \text{ lei/zi} = 347.308,5 \text{ lei inclusiv TVA.}$

Valoarea estimată fără TVA este de 312.890,5 lei, determinată prin raportare la cota de TVA aplicabilă.

Ofertantii vor prezenta ofertele, per porție suport alimentar, suport care cuprinde masa calda, meniu compus din :

- felul I - ciorba, pui, vita, porc, legume, supa cu taitei

- fel principal - fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri si alte variante orientative de meniu

- la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de recomandarea medicilor si in functie de alte conditii (religie, etc.) Reprezentantul unitatii scolare va transmite numarul de portii necesare pentru persoanele in cauza. Suportul alimentar (meniu) trebuie însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Variantele de meniu sunt orientative, ofertanti prezinta pretul pentru o portie suport alimentar = masa calda care va cuprinde meniul prezentat mai sus, iar furnizorul/prestatorul va stabili cu reprezentantul autoritatii contractante, variantele de meniuri pentru o saptamana in avans, nu se va livra același meniu in fiecare zi, meniurile vor fi stabilite cu obligativitatea respectarii normativelor legale in vigoare precizate si in prezentul caiet de sarcini.

CONDIȚII GENERALE

Valoarea estimata a contractului nu va depăși suma de **312.890,5 lei fără TVA, respectiv 347.308,5 lei cu TVA inclus**. Pretul unitar practicat in cadrul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia. In cazul in care se va aditiona perioada contractuala in cazuri justificate, se va pastra pretul unitar din cadrul acestui contract si se va suplimenta cu suma necesara in functie de necesitati.

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

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

- furnizarea suportului alimentar se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală.
- in funcție de modificările intervenite in frecventa beneficiarilor suportului alimentar, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de portii suport alimentar, fără modificarea prețului unitar, astfel valoarea totala de plata in baza contractului, va rezulta prin înmulțirea numărului de pachete recepționate cu prețul unitar oferat.
- ofertantul se obliga sa restituie in maxim 10 zile lucratoare orice suma încasata necuvenit, rezultata din nerespectarea contractului si constata in urma controalelor organelor abilitate.

Procedura de achiziție este procedura proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 la Legea nr. 98/2016 privind Achizițiile Publice - REVIZIA 1 aprobate prin HCL

Presedinte de sedinta,

Tiriplica Andreea



**COMPARTIMENT ACHIZITII PUBLICE,
GHIDIU RAMONA**

Secretar General UAT Comuna Crasna

Tiriplica Luminita