



**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII
DE CATERING IN VEDEREA FURNIZARII SUPORTULUI ALIMENTAR ÎN CADRUL
PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASA SĂNĂTOASĂ”,
PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL
LICEULUI CU PROGRAM SPORTIV „FLORIN FLEȘERIU,, -SEBEȘ ”
Perioada FEBRUARIE-IUNIE 2025**

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- ✓ *H.G. nr. 23/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025*
- ✓ *Ordinul 3840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masa Sănătoasă”; în anul 2024*
- ✓ *Ordinul Nr.3070/17 ianuarie 2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național,, Masa sănătoasă;; (PNMS) pentru anul 2024*
- ✓ *Având în vedere faptul că Liceul cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu,, Sebeș dispune în prezent de spații amenajate în scopul servirii mesei calde la Grădinița cu Program Prelungit Nr.4, Grădinița cu Program Normal Nr.6 și Liceul cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu,, Sebeș -clasele pregătitoare-a IV-A, inclusiv programul „A doua șansă,, nivel primar, s-a optat ca suportul alimentar să fie Masa caldă , felul I și II pentru aceștia și un pachet alimentar pentru Liceul cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu,, Sebeș -clasele a V-a -a XII -a-conform H.G. nr. 23/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025*

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a Masa caldă , felul I și II pentru prescolarii Grădiniței cu Program Prelungit Nr.4, Grădiniței cu Program Normal Nr.6 și pentru elevii Liceului cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu,, Sebeș -clasele pregătitoare-a IV-A, inclusiv programul „A doua șansă,, nivel primar precum și a pachetului alimentar pentru elevii Liceului cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu,, Sebeș -clasele a V-a -a XII -a.

III. Durata contractului de achiziție

- ✓ Contractul de achiziție se va derula din februarie până în iunie 2025, conform prevederilor *H.G. nr. 23/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025*
ART. 1

(1) La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național "Masă sănătoasă", denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

ART. 2

(1) 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.

6) 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.

(7) Pe perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2024 - 2025, PNMS se implementează în unitățile de învățământ aprobate prin Ordinul ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024, cu modificările și completările ulterioare.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea masei calde și a pachetului alimentar pentru preșcolari și elevii care frecventează cursurile Liceului cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu”, Sebeș și a structurilor acestuia în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **H.G. nr. 23/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025**

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de porții de Masă caldă, felul I și II, precum și de numărul de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării acestora precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
 - **Anul școlar 2024-2025, februarie -iunie – număr total 518 beneficiari/zi:**
 - Prescolari Grădinița cu Program Prelungit Nr.4- strada I.L.Caragiale, nr.1, Sebeș -**masă caldă felul I și II- 68 porții fin care 1 porție este vegan(ovo-lacto-vegetarian)**
 - Preșcolari Grădinița cu Program Normal Nr.6- strada Mihai Viteazu, nr.24, Sebeș- **masă caldă felul I și II -42 preșcolari**
 - elevii Liceului cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu”, Sebeș, B-dul Lucian Blaga nr.76, -clasele pregătitoare-a IV-A, inclusiv programul „A doua șansă,, nivel primar- **masă caldă felul I și II -128 elevi**
 - Liceul cu Program Sportiv„Florin Fleșeriu,,Sebeș , B-dul Lucian Blaga nr.76, nivel gimnazial (clasele a V-a - a VIII-a) - **pachet alimentar însoțit de fruct pentru 111 de elevi**
 - Liceul cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu”, Sebeș, , B-dul Lucian Blaga nr.76 -clasele a IX-a -a XII- **pachet alimentar însoțit de fruct 169 elevi**
 - Numărul de zile de școală conform calendarului anului școlar 2024-2025 repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos
 - FEBRUARIE 2025 : 15 zile
 - MARTIE 2025 : 21 zile
 - APRILIE 2025: 16 zile
 - MAI 2025 : 21 zile
 - Iunie 2025 : 12 zile
- Total= 85 zile de cursuri

Total beneficiari -518 din care 280 pachete alimentare

238 porții masă caldă

Total beneficiari -518 x85= **44.030** porții din care **23.800 pachete alimentare însoțite de un fruct**
20.230 porții masa caldă felul I și II

Numărul de porții este calculat pentru situația când prezența elevilor este 100% ,dar poate fi egal sau mai mic,numărul se va comunica zilnic prestatorului- numărul de porții de masă caldă și numărul de pachete necesare furnizorului în intervalul orar 08.20-08.30 prin responsabilul de program desemnat de unitatea de învățământ.

Valoarea maximă / beneficiar este de 15 lei / beneficiar cu T.V.A., valoare ce cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, va desemna un responsabil de program care va comunica zilnic prestatorului numărul de porții de masă caldă și numărul de pachete necesare în intervalul orar 08.20-08.30

Unitatea de învățământ răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, nominalizând persoanele responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de Liceul cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu”, Sebeș

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

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 , 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).

VII. 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 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, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță 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.

VIII. SPECIFICAȚII TEHNICE

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 cap.VII al prezentului caiet de sarcini, conform anexei 2 la H.G.

/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

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 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

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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

- 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. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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) la produsele 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";

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) din ***HOTĂRÂRE Nr. 23/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul***, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

Distribuția masei calde și a pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic astfel:

- Prescolari Grădinița cu Program Prelungit Nr.4- strada I.L.Caragiale, nr.1, Sebeș -**masă caldă felul I și II- ora 11.30**
- Preșcolari Grădinița cu Program Normal Nr.6- strada Mihai Viteazu, nr.24, Sebeș- **masă caldă felul I și II -ora 11.30**
- elevii Liceului cu Program Sportiv „Florin Fleșeriu,, Sebeș, B-dul Lucian Blaga nr.76, -clasele pregătitoare-a IV-A, inclusiv programul „ A doua șansă,, nivel primar- **masă caldă felul I și II -ora 11.00**

- Liceul cu Program Sportiv,,Florin Fleşeriu,,Sebeş , B-dul Lucian Blaga nr.76, nivel gimnazial (clasele a V-a - a VIII-a) - **pachet alimentar însoțit de fruct ora 9.30-9.45**
- Liceul cu Program Sportiv ,, Florin Fleşeriu,, Sebeş, , B-dul Lucian Blaga nr.76 -clasele a IX-a -a XII- **pachet alimentar însoțit de fruct ora 9.30-9.45**

pe baza comenzii primite în scris până la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către cele două sedii ale unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Operatorul economic va asigura saci menajeri pentru colectarea caserolelor și va ridica zilnic deșeurile.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară PNMS au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar/portiile de masă caldă servite preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar/masă caldă.

Prenume, Nume	Funcția publică	Semnătura	Data	Nr.ex
Întocmit:Simona Ekart	Consilier– Comp.PMCC-MC,ULM		30.01.2025	2 ex