



ROMANIA
JUDETUL DAMBOVITA
UAT COMUNA VARFURI
Telefon: 0245233102/ Fax: 0345401826
E-mail: primariavarfuri@yahoo.com

Nr. 1411 / 07.03.2025

APROB,
PRIMAR
BANARU RAZVAN



CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII
privind achizitia de servicii de catering -masa calda- pentru prescolarii si elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri, conform Programului national „Masă sănatoasă” în anul 2025

„procedura proprie pentru achiziția de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2 la Legea nr. 98/ 2016 privind achizițiile publice – SERVICII DE CATERING”

I. Preambul

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

- ❖ Hotararea nr. 23 / din 29 ianuarie 2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025;
- ❖ HG nr. 80 / 20.02.2025 privind repartizarea pe unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si pe unitati de invatamant a sumei prevazute in Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finantarea Programului national „Masa sanatoasa”;
- ❖ Legea 98/ 2016 cu modificarile si completarile ulterioare;
- ❖ HG 395 / 2016 cu modificarile si completarile ulterioare;
- ❖ H.C.L. nr. 14 / 06.03.2025 privind aprobarea suportului alimentar acordat prescolarilor si elevilor in cadrul Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2025.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar **-masa calda-** pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri.

III. Durata contractului de achiziție si cantitati necesare:

Contractul de achiziție se va derula in perioada cursurilor din anul școlar **2025** de la data semnării Contractului de catre Părți până la data ultimei plăți aferente serviciilor prestate, in perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea **-masa calda-** pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele metodologice de aplicare a prevederilor Hotararii nr. 23 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025.

Pentru estimarea necesarului de meniuri, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering **-masa calda-** precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de calculul valorii estimate a contractului incepand cu data de **27.03.2025**:

Nr. crt.	Unitatea	Clasa/grupa	Nr. elevi/ preșcolari	Zile de scoala în perioada 27.03.2025 - 19.12.2025	Nr. porții
1	GPN Ulmet	Grupa combinată	13	122	1586
2	GPN Șuvița	Grupa combinată	12	122	1464
3	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. pregătitoare	9	122	1098
4	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. I	14	122	1708
5	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a II-a	11	122	1342
6	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a III-a	10	122	1220
7	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a IV-a	11	122	1342
8	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a V-a	19	122	2318
9	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a VI-a	18	122	2196
10	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a VII-a	20	122	2440
11	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a VIII-a	12	122	1464
Total			149	1342	18178

CALCUL:

18 178 portii x 13,76 lei fara TVA/ portie = 250 129,28 lei fara TVA, respectiv 272 640,92 lei cu TVA

TVA este 9 % respectiv: 22 511.64 lei

Cursurile elevilor si prescolarilor se incheie la data de 19.12.2025.

IV. CONSIDERAȚII GENERALE

Programul National Masa Sanatoasa (PNMS) consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand intr-o masa calda in limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

Limita valorica cuprinde pretul pentru **masa calda**, continand valoarea materiei prime si al serviciilor de preparare a hranei si serviciile de transport, incluzand si serviciile de colectare si

transport al deeurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deeurilor.

PNMS se adreseaza prescolarilor si elevilor prezenti la activitatile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Masa calda nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de portii necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de portii corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenti la cursuri.

Masa calda in regim catering, este preparata conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 2 la **hotararea Nr. 23 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025.**

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.

În cazul în care, pe perioada de derulare a contractului care face obiectul prezentei proceduri vor interveni modificări cu privire la numărul de copii care trebuie să respecte un regim alimentar prescris de medical specialist sau au restricții alimentare din motive religioase, prestatorul va fi notificat în acest sens și este obligat să se conformeze noilor condiții.

Documentele justificative care insotesc cererea elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi urmatoarele:

a) documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe elevul major/parinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal sa formuleze o alta optiune alimentara;

b) declaratie pe propria raspundere a elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenenta la o religie care restrictioneaza consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1 din Hotarara Nr. 23 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025.

Masa calda in regim catering furnizata 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.

Masa calda in regim catering este produsa in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 din Hotararea Nr. 23 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025, fiind transportat numai cu **mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.**

Programul de servire a mesei calde si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de elevi, de orarul si de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant de pe raza comunei Varfuri judetul Dambovita.

Distribuirea mesei calde in regim catering in cadrul unitatilor de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la igienizarea spatiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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 igiena, cu modificarile si completarile ulterioare.

Consiliul de administratie al unitatii de invatamant aflate pe raza comunei Varfuri judetul Dambovita stabileste modalitatea prin care se va face prezenta elevilor/prescolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numarul de portii care li se vor distribui elevilor/prescolarilor prezenti la cursuri.

Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a mesei calde in regim catering, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare

Finantarea PNMS se asigura de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti, in functie de numarul de beneficiari si de limita valorii zilnice, aprobate potrivit prezentei hotarari, la propunerea Ministerului Educatiei si Cercetarii.

Sumele prevazute la Art. 5. - alin. (1) din Hotararea Nr. 23 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025 pot fi suplimentate din veniturile proprii ale bugetelor locale ale unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale sau din alte surse de finantare, legal prevazute, in urmatoarele situatii:

a) stabilirea prin hotarare a consiliului local a unei valori zilnice mai mari decat cea prevazuta la art. 2 alin. (1);

b) b) cresterea, in perioada aplicarii PNMS, a numarului de prescolari/elevi beneficiari din unitatile de invatamant.

Unitatile/Subdiviziunile administrativ-teritoriale pot aloca fonduri, din veniturile proprii ale bugetelor locale, pentru asigurarea unor spatii pentru prepararea, depozitarea sau servirea mesei si/sau pentru asigurarea transportului catre beneficiari al suportului alimentar, daca cheltuielile aferente depasesc bugetul alocat initial, dupa caz.

V. CERINȚE PRIVIND PROVENIENȚA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA, TRANSPORTUL PRODUSELOR ȘI AUTORIZAȚII OBLIGATORII

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie masa calda in regim catering in cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor oficiale, efectuate de catre personalul de specialitate din cadrul directiilor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor judetene, respectiv 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 calde in regim catering 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, **masa calda trebuie livrata 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.

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: ziua producerii pentru masa calda.

In situatia in care masa calda 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 in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Masa calda va fi pastrata pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

UAT comuna Varfuri judetul Dambovita si Scoala Gimnaziala Varfuri au obligatia sa urmareasca si sa verifice buna desfasurare a procesului de aprovizionare privind distributia catre elevi/prescolari.

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

Conditii pentru transport si distributie

Masa calda va fi transportata 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.**

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia acesteia, sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de instruire privind insusirea notiunilor 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 igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

VI. VALOAREA ESTIMATA

Valoarea estimata a achizitiei este de 13,76 lei fara TVA, maxim 15 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar + fruct/zi.

Valoarea este aferenta anului 2025, iar achizitorul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare. Decontarea si plata se vor face in functie de livrarile efectuate. Plata se va face in termen de 30 de zile de la emiterea documentelor fiscale, dupa receptia cantitativa si calitativa a produselor si a avizelor de insotire, insusite de catre persoana desemnata de achizitor.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) **materie prima;**
- b) **prepararea hranei;**
- c) **transport.**

Valoarea estimată este obținută astfel:

18 178 portii x 13,76 lei fara TVA/ portie = 250 129,28 lei fara TVA, respectiv 272 640,92 lei cu TVA

Criteriul de evaluare aplicat „cel mai bun raport calitate-pret”.

Metoda de calcul:

1. Pretul ofertei. Componenta financiara: 40%

Invers proportional

Punctaj maxim alocat: 40

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 40 puncte;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret oferta } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.
 $P(n) = \text{punctajul ofertei } n$
 $\text{Pret } n = \text{pretul ofertei } n$

2. Ponderea pentru materie prima din pretul total / pachet alimentar: 60 %

Direct proportional

Punctaj maxim alocat: 60

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

Unde:

$Pmp(n) = \text{punctajul acordat nivelului } n \text{ al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar}$;

$MP\ n = \text{nivelul } n \text{ al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar}$;

$MP\ \text{maxim} = \text{nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar}$.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar este de 40 %.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar mai mic decat nivelul minim indicat de 40 %, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din pretul total/ pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Punctaj maxim total: 100 puncte.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: $P_{total} = P + P_{mp}$, exprimat cu 2 zecimale.

In cazul in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, autoritatea contractanta solicita ofertantilor clasati pe primul loc, in scris, o noua propunere financiara.

Reofertarea are in vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz in care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

Finantarea contractului:

(1) PNMS consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar in regim catering constand intr-o masa calda pentru unitatile de invatamant de pe raza comunei Varfuri judetul Dambovita, in limita unei valori zilnice de **15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.**

(2) Limita valorica prevazuta la alin. (1) cuprinde pretul suportului alimentar, continand pretul materiei prime si al serviciilor de preparare a produselor si cheltuielile de transport

(3) PNMS se adreseaza prescolarilor si elevilor prezenti la activitatile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

VIII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Ofertantul trebuie să dețină o experiență similară dobândită prin livrări și recepții anterioare în cadrul unor contracte/ acorduri cadru asemănătoare în care să se fi efectuat activități de servicii de catering și a tuturor activităților conexe legate de această activitate, în valoare cumulată de cel puțin **250 129,28 lei fara TVA** valoare care se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul a minim 1 contract și maxim 3 contracte. Ultimii 3 ani vor fi calculați până la data limita de depunere a ofertei. **Se va prezenta declarație privind lista principalelor servicii prestate în ultimii 3 ani – Formular nr. 14**

Operatorul economic va prezenta în propunerea tehnică meniul pentru cel puțin o săptămână (5 zile) și rețetar privind tipurile de hrană enumerate în cadrul meniului. Tipurile de hrană din cadrul meniurilor zilnice nu se vor repeta.

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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Suport alimentar tip masa calda + 1 fruct **va fi transportat** 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.

Ofertantul va prezenta dovada detinerii mijlocului de transport autorizat pentru prestarea serviciului de catering si **autorizatia sanitar veterinara pentru autovehiculele folosite in transportul hranei, valabila, in copie, certificata „conform cu originalul”**.

Prestatorul, se oblighe sa presteze servicii de catering masa calda + 1 fruct, care este preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 2 si anexa nr. 3 din Hotararea nr. 23 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025.

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;

La acestea se adauga un fruct intreg.

Suportul alimentar tip masa calda + 1 fruct este livrat zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor 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 situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, masa calda va fi livrata si distribuita zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

NOTĂ

Acelasi meniu masa calda nu se va furniza timp de două zile consecutiv. Se adaugă un fruct (mar, para, portocală, banana, mandarina, alternativ, etc).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli.

Nu se accepta varianta de meniu tip sandwich.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a Programului national „Masa sanatoasa“ va tine evidenta cantitatii de meniuri 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 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 fiecărei 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 unitatile de invatamant implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Avizele de însoțire a meniurilor se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

3. Calitatea produselor

Suportul alimentar masa calda + fruct 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 care au restrictii alimentare din motive religioase, 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 servicii de catering -masa calda-** fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea meniului masa calda pentru prescolari si elevi conform Anexei nr. 2 din Hotararea nr. 23 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2025:

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, 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.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul meniurilor masa calda transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi: ziua producerii pentru masa calda;

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, meniurile 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 unitatile scolare de pe raza comunei Varfuri, 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.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția meniurilor masa calda însoțite de fructe se va face zilnic, **între orele 10.00 - 12.00, pe baza comenzii primite în scris in intervalul orar 08:00 – 09:00** din partea unității de învățământ.

Acest program poate fi modificat la solicitarea beneficiarului, in funcție de necesitățile sale.

Meniurile masa calda 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 aplicabile in materie.**

Operatorul economic va prezenta mijloacele de transport alocate de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Operatorii economici sunt obligați sa faca dovada ca dispun 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara si pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările si completările ulterioare (documente care confirma modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție si copia documentului de autorizare la autoritatea competenta).

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a meniurilor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie meniul – masa calda- la unitatile de invatamant de pe raza comunei Varfuri și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

6. Metode de testare și control

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

7. Ambalare, etichetare, marcare

Meniurile –masa calda- trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: piure de cartofi cu piept de curcan;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: cartofi x%; piept de curcan y%;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limita de consum, sub forma: „expira la data de“, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- h) declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniat, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

Intocmit,

Consilier achizitii publice,

Stoica Constantin

