

COMUNA VAIDEENI
JUDEȚUL VALCEA
Nr. 1137/30.01.2025

CAIET DE SARCINI

„Achiziție de produse Masa caldă în regim de catering /pachet alimentar prin Programul National „Masa sănătoasă”

Furnizarea masă caldă în regim de catering/pachet alimentar se face în conformitate cu:

- Hotărârea nr.23/2025 privind instituirea Programului National „Masa sănătoasă”
- Hotărârea nr.24/2024 privind instituirea Programului National „Masa sănătoasă”
- Ordonanța de urgență nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 105/2022, privind aprobarea continuării „Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat”;
- 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;
- 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.

Specificații tehnice

Obiectul contractului: „Achiziția de produse constând în masă caldă în regim de catering/pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Vaideeni , în perioada de școlarizare 24.02.2025 – 31.12.2025”:

Furnizarea serviciului de **asigurarea unei mese calde/pachet alimentar** pentru pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Vaideeni, transportul și distribuția zilnic, pe ce face conform prevederile HG nr.23/2025.

1. Caracteristici generale

Se va asigura o masa caldă/pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii din clasa pregătitoare și clasele I - VIII de la scolile si gradinitele de pe raza Comunei Vaideeni.

Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație astfel:

- Scoala Gimnaziala „Luca Solomon”, comuna Vaideeni- Strada Ciocioi, nr.3(V-VIII), si nr.5 (I-IV)
- Scoala Primara , sat Marita, comuna Vaideeni- Strada Principala, nr.89
- Scoala Primara , sat Izvoru Rece, comuna Vaideeni- Strada Principala, nr.80
- Scoala Primara , sat Atarnati, comuna Vaideeni- Strada Atarnati , nr.47
- Gradinita cu Program Normal , comuna Vaideeni-Strada Printre Scoli , nr.1
- Gradinita cu Program Normal, sat Atarnati , comuna Vaideeni-Strada Atarnati , nr.47
- Gradinita cu Program Normal, sat Izvoru Rece, comuna Vaideeni- Strada Principala, nr.80
- Gradinita cu Program Normal, sat Marita, comuna Vaideeni- Strada Principala, nr.89

după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Comunei Vaideeni, astfel încât să fie respectate regulile de distanțare socială, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice [nr. 1.563/2008](#) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde.

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.

Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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.

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

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

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

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

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. 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 elevi se comunică prestatorului de serviciu până la ora 9⁰⁰ de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile HG nr. 23/2025 precum și cantitățile de porții:

Anul școlar 2025-2026: 330 elevi si prescolari beneficiari ai Programului (238 elevi si 92 prescolari)

Numar de zile de cursuri:

Februarie	5
Martie	21
Aprile	13
Mai	23
Iunie	9 pentru 20 elevi clasa VIII 10 pentru 310 prescolari si elevi

Numar maxim de portii: 330 elevi x 62 zile + 20 elevi x 9 zile + 310 elevi x 10 zile= 23.740 portii

Anul scolar 2025-2026: 328 elevi si prescolari beneficiari ai Programului (238 elevi si 92 prescolari)

Numar de zile de cursuri:

Septembrie	17
Octombrie	15
Noiembrie	20
Decembrie	15

Numar maxim de portii 330 elevi x 67 zile = 22.110 portii

Numar total portii in anul 2025: 23.740 portii+ 22.110 portii= 45.850 portii.

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

Fiecare unitate școlară beneficiară va ține evidența cantității de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii cu frecvență regulată.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Unitățile școlare 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 prestator.

2.2. Prețul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering/pachet alimentar** pentru un preșcolar/elev, este de **13,76** lei fără TVA, **15,00** lei cu T.V.A.

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:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice;

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.

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, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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/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

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (C E) 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) 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"**;

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.

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

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

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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, substanță care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

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;

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de [Regulamentul \(CE\) nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile [Regulamentului \(UE\) 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; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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

Data-limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

a) în ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, 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 prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor [Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018](#) se efectuează doar în laboratoare acreditate.

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor [Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018](#) se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuția alimentelor

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului [nr. 1.225/5.031/2003](#) 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, conform [Hotărârii Guvernului nr. 355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

CONDIȚII GENERALE

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 prezenti în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

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

Întocmit,
Compartiment achiziții

**Președinte de ședință,
Andreescu Maria Magdalena**

**Contrasemnează pentru legalitate,
Secretar general al UAT Comuna Vaideeni
Alina-Cristina Apostoiu – Bogorodea**