



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

Nr. 156 / 13.01.2026

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 Hotararii nr. 1.171  
privind instituirea Programului National Masa Sanatoasa in anul 2026**

**„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. 1.171 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2026;
- ❖ Monitorul Oficial al Romaniei, Partea - I - nr. - 3 Bis – LISTA – SCOLI – MASA – SANATOASA - 2026;
- ❖ Ordonanta de Urgenta nr. 89 pentru modificarea si completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor masuri fiscal-bugetare, precum si pentru modificarea si completarea unor acte normative: *Art. XIX. — (1) si (2)*;
- ❖ Adresa Scolii Gimnaziale Varfuri nr. 8/ 12.01.2026;
- ❖ Legea 98/ 2016 cu modificarile si completarile ulterioare;
- ❖ HG 395 / 2016 cu modificarile si completarile ulterioare;
- ❖ Legea nr.101 privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica, a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si concesiune de servicii, precum si pentru organizarea si functionarea Consiliului National de Solutionare a Contestatiilor

### II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar masa calda pentru prescolarii si elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri, conform Hotararii nr. 1.171 privind instituirea Programului National Masa Sanatoasa in anul 2026.

### III. Durata contractului de achiziție si cantitati necesare:

Contractul de achiziție se va derula in perioada cursurilor din luna februarie pana in luna decembrie **2026**, de la data semnarii Contractului de catre Părți până la data ultimei plati 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. 1.171 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2026.

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 02.02.2026:

| Nr. crt.                                 | Unitatea                  | Clasa/grupa      | Nr. elevi/ preșcolari | Zile de scoala februarie - iunie 2026      | Nr. porții   |
|------------------------------------------|---------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------------------------|--------------|
| 1                                        | GPN Ulmet                 | Grupa combinată  | 17                    | 83                                         | 1411         |
| 3                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. pregătitoare | 11                    | 83                                         | 913          |
| 4                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. I            | 8                     | 83                                         | 664          |
| 5                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a II-a       | 14                    | 83                                         | 1162         |
| 6                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a III-a      | 11                    | 83                                         | 913          |
| 7                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a IV-a       | 9                     | 83                                         | 747          |
| 8                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a V-a        | 10                    | 83                                         | 830          |
| 9                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a VI-a       | 19                    | 83                                         | 1577         |
| 10                                       | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a VII-a      | 17                    | 83                                         | 1411         |
| 11                                       | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a VIII-a     | 20                    | 83                                         | 1660         |
| <b>Total februarie - iunie 2026</b>      |                           |                  | <b>136</b>            | <b>830</b>                                 | <b>11288</b> |
| Nr. crt.                                 | Unitatea                  | Clasa/grupa      | Nr. elevi/ preșcolari | Zile de scoala septembrie - decembrie 2026 | Nr. porții   |
| 1                                        | GPN Ulmet                 | Grupa combinată  | 19                    | 67                                         | 1273         |
| 3                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. pregătitoare | 8                     | 67                                         | 536          |
| 4                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. I            | 11                    | 67                                         | 737          |
| 5                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a II-a       | 8                     | 67                                         | 536          |
| 6                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a III-a      | 14                    | 67                                         | 938          |
| 7                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a IV-a       | 11                    | 67                                         | 737          |
| 8                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a V-a        | 9                     | 67                                         | 603          |
| 9                                        | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a VI-a       | 10                    | 67                                         | 670          |
| 10                                       | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a VII-a      | 19                    | 67                                         | 1273         |
| 11                                       | Școala Gimnazială Vârfuri | cl. a VIII-a     | 17                    | 67                                         | 1139         |
| <b>Total septembrie - decembrie 2026</b> |                           |                  | <b>126</b>            | <b>670</b>                                 | <b>8442</b>  |
| <b>Total februarie - decembrie 2026</b>  |                           |                  |                       |                                            | <b>19730</b> |

#### CALCUL:

19.730 portii x 14,86 lei fara TVA/ portie = 293.187,80 lei fara TVA, respectiv 325.438,46 lei cu TVA

TVA este 11 % respectiv: 32.250,66 lei

#### IV. CONSIDERAȚII GENERALE

Programul National Masa Sanatoasa PNMS consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand intr-o masa calda sau, dupa caz, intr-un pachet alimentar, in cazul in care masa calda nu poate fi asigurata, in limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata

Limita valorica cuprinde contravaloarea suportului alimentar, care include costul materiei prime si al serviciilor de preparare a produselor, precum si cheltuielile de transport.

Programul National Masa Sanatoasa 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 in zilele 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 prezenți la cursuri.

Suportul alimentar masa calda in regim catering, este preparat conform **Normelor minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi**, prevazute in anexa nr. 2 la **Hotararea nr. 1.171 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026.**

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura ca pe durata transportului pana la livrare, produsele sunt mentinute in conditii de temperatura care sa nu permita multiplicarea microorganismelor. Daca hrana nu este servita in unitatile de invatamant preuniversitar intr-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este pastrata pana la servire in spatii amenajate in care sunt asigurate conditii de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare privind igiena si siguranta alimentelor.

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, respectiv a parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal al prescolarului ori elevului minor pot fi urmatoarele:

a) documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe elevul major, respectiv parintele/reprezentantul legal/ocrotitorului legal al prescolarului ori elevului minor sa formuleze o alta optiune alimentara;

b) declaratie pe propria raspundere a elevului major, respectiv a parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal al prescolarului ori elevului minor referitoare la apartenenta la o religie care

restrictioneaza consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1 din Hotararea Nr. 1.171 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“ in anul 2026

Suportul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti in unitatile de invatamant preuniversitar, cu modificarile si completarile ulterioare.

Masa calda in regim catering este produsa in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta, 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, fiind transportata numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar in cadrul unitatii 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 stabileste modalitatea prin care se face prezenta elevilor/prescolarilor pentru a se comunica furnizorilor, zilnic, numarul de portii/pachete alimentare care se distribuie elevilor/prescolarilor prezenti la cursuri.

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

Finantarea P.N.M.S. 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 in **Hotararea nr. 1.171 privind instituirea Programului National Masa sanatoasa in anul 2026** 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) cresterea, in perioada aplicarii PNMS, a numarului de prescolari/elevi beneficiari din unitatile de invatamant.

Unitatile/Subdiviziunile administrativ-teritoriale pot aloci 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 alimente in cadrul PNMS sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, 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 pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar este livrat zilnic, din cantina sau 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 de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta alimentelor, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

In vederea asigurarii conditiilor igienico-sanitare, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate 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.

**Operatorii economici vor prezenta dovada detinere Masina gatit/ Bain-Marie / Fripteuza , Echipamente frigorifice – Formular nr. 13 din anuntul de participare.**

### **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:

- a) ziua producerii pentru masa calda;

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;

Pentru depozitare in scoli 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.

Produsele alimentare vor fi pastrate 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.

**Pentru prestarea serviciului de catering operatorii economici vor prezenta dovada detinere mijloc de transport autorizat si termoboxuri (1 autoturism si termoboxuri) - Formular nr. 13 din anuntul de participare..**

## **VI. VALOAREA ESTIMATA**

Valoarea estimata a achizitiei este de 14.86 lei fara TVA, respectiv 16,50 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar + fruct/zi.

Valoarea achizitiei este pentru perioada februarie - decembrie, 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, autoritatile contractante vor introduce in caietul de sarcini cerinta ca ofertantii sa realizeze o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima
- b) prepararea hranei
- c) transport

**Valoarea estimată este obținută astfel:**

19.730 portii x 14,86 lei fara TVA/ portie = 293.187,80 lei fara TVA, respectiv 325.438,46 lei cu TVA

TVA este 11 % respectiv: 32.250,66 lei

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

**Metoda de calcul:**

**1. Pretul ofertei. Componenta finaciara: 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:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret oferta } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

$P(n)$  = punctajul ofertei  $n$

Pret  $n$  = 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:

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

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

$MP\ \text{maxim}$  = 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:  $P_{\text{total}} = P + Pmp$ , exprimat cu 2 zecimale.

## **Finantarea contractului:**

1. PNMS consta in acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand intr-o masa calda sau, dupa caz, intr-un pachet alimentar, in cazul in care masa calda nu poate fi asigurata, in limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata;

2. Limita valorica prevazuta la alin. (1) cuprinde contravaloarea suportului alimentar, care include costul materiei prime si al serviciilor de preparare a produselor, precum 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 in zilele declarate prin lege ca zile nelucratoare.

## VIII. SPECIFICAȚII TEHNICE

### 1. Caracteristici generale

**Operatorul economic va prezenta in propunerea tehnica meniul pentru cel putin o saptamana (5 zile) si retetar privind tipurile de hrana enumerate in cadrul meniului. Tipurile de hrana din cadrul meniurilor zilnice nu se vor repeta.**

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare 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 aptitudine specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura ca pe durata transportului pana la livrare, produsele sunt mentinute in conditii de temperatura care sa nu permita multiplicarea microorganismelor. Daca hrana nu este servita in unitatile de invatamant preuniversitar intr-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este pastrata pana la servire in spatii amenajate in care sunt asigurate conditii de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare privind igiena si siguranta alimentelor.

**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”.**

**Pentru personalul implicat in pregatirea meniurilor / executia serviciilor de catering, operatorul economic dovedeste ca are angajat bucatar calificat, care a absolvit cursuri de igienă, demonstrând că are personal competent și respectă normele sanitare pentru livrarea hranei, garantând calitatea și siguranța alimentară. Se va prezenta cel puțin urmatoarele informatii: meseria, numarul de participanti la pregatirea si distributia mesei calde (Contract de munca/Contract de prestari servicii/ Declaratie de disponibilitate (Formular nr. 16/ extras revisal).**

**Prestatorul, se obliga 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. 1.171 privind instituirea Programului National Masa sanatoasa pentru anul 2026.**

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.**

#### NOTĂ

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

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

**Meniurile ofertate vor fi vizate de medici nutritionisti.**

**Nu se accepta varianta de meniu tip sandvici.**

Ofertantii trebuie sa fi executat servicii de natura si complexitate similara / comparabila cu serviciile ce fac obiectul contractului, in ultimii 3 ani in valoare cumulata de cel putin 293,187,80 lei (fara TVA) valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor executate.

**Trebuie precizate in mod obligatoriu următoarele informații:**

- contractul/ele invocat/e drept experiență similară;

- oricare din urmatoarele documente de receptie: procesul-verbal de recepție finală / procesul-verbal de recepție la terminarea serviciilor / procesul-verbal de recepție la terminarea serviciilor (partiala), facturile receptionate de beneficiar / ordin de plata / extras bancar, întocmite în condițiile actelor normative care reglementează recepția serviciilor, care să ateste faptul că serviciile au fost executate în conformitate cu normele legale în domeniu și că au fost duse la bun sfârșit.

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

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a Programului national „Masa sanatoasa“ va tine evidenta cantitatii de produse 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 fiecarei 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 partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 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**

Produsele alimentare 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 - 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 furnizare, 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. 1.171 privind instituirea Programului National Masa sanatoasa in anul 2026:**

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, ca, 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, in conditii de temperatura corespunzatoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

#### **4. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

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

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Meniurile vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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 aptitudine specifică activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### **5. Condiții pentru transport și distribuție**

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

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

Meniurile masa caldă vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau prescolar, după caz, numai cu **mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.**

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

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 caldă – la unitățile de învățământ 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**

Suportul alimentar –masa caldă- se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

#### **7. Ambalare, etichetare, marcare**

Suportul alimentar –masa caldă- 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 unitatile de alimentatie publica, informatiile inscrise pe etichete trebuie sa respecte cerintele prevazute in Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisata la loc vizibil si va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

## 8. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua masurile necesare in vederea evitarii risipei alimentare, in conformitate cu prevederile Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deseurilor, aprobata cu modificari si completari prin Legea nr. 17/2023, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscrise 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 aliniate, 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 achizitiei publice,  
Stoica Constantin

