

COMUNA COZMESTI  
JUDEȚUL IASI

Nr.

924/31.03.2025



## CAIET DE SARCINI

în vederea atribuirii contractului:

**Servicii de catering , respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Scolii Profesionale Cozmeti, județul Iasi, pe parcursul anului calendaristic 2025**

cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

Prezentul Caiet de Sarcini este întocmit în conformitate cu **HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"** facând parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va pregăti pachetele alimentare pentru **Scoala Profesionala Cozmeti, județul Iasi**.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor în vederea atribuirii contractului de achiziție publică/acordului-cadru.

Procedura aplicată: PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND ACHIZIȚIA DE PRODUSE SAU SEVICII DIN ANEXA 2 LA LEGEA ACHIZITIILOR PUBLICE.

### OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică este format din achiziționarea de **Servicii de catering , respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Scolii Profesionale Cozmeti, județul Iasi, pe parcursul anului calendaristic 2025**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Scolii Profesionale Cozmeti, județul Iasi, 2024, cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.

### CONSIDERAȚII GENERALE

Având în vedere situația actuală a sistemului educațional preuniversitar, unde un număr semnificativ de elevi se confruntă cu riscul de abandon școlar din cauza condițiilor socio-economice și geografice defavorabile, se impune adoptarea unor măsuri urgente pentru sprijinirea accesului și participării acestora la educație. Factorii socio-economici continuă să afecteze capacitatea multor familii de a susține școlarizarea copiilor, inclusiv participarea acestora la activitățile școlare și extracurriculare esențiale pentru dezvoltarea lor.

În acest context, România trebuie să își intensifice eforturile pentru atingerea obiectivelor asumate ca Stat Membru al Uniunii Europene, în conformitate cu țintele strategice stabilite prin **Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR) și Strategia Națională pentru Reducerea Părăsirii Timpurii a Școlii 2021-2027**, care vizează reducerea abandonului școlar și asigurarea echității în educație. Conform datelor Eurostat și Institutului Național de Statistică, rata abandonului școlar timpuriu în România s-a menținut peste media europeană, fiind esențială implementarea unor măsuri suplimentare pentru atingerea pragului de sub **9% până în 2030**, conform obiectivelor stabilite de **Cadrul Strategic pentru Cooperare Europeană în Educație și Formare (ET 2030)**.

În evaluarea impactului măsurilor de sprijin existente, inclusiv a **Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat**, derulat inițial prin **Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 72/2016**, aprobată prin **Legea nr. 92/2017**, și ulterior extins prin **OUG nr. 92/2017 și OUG nr. 97/2018**, aprobate prin **Legea nr. 107/2018 și Legea nr. 201/2019**, s-a constatat necesitatea extinderii acestuia la un număr mai mare de unități școlare și pentru o perioadă mai îndelungată, astfel încât să acopere întregul ciclu educațional.

Având în vedere faptul că, fără măsuri imediate și susținute, există riscul unei agravări a fenomenului de părăsire timpurie a școlii, se impune implementarea urgentă a acestor politici educaționale. În lipsa unor intervenții rapide și eficiente, România riscă să nu își îndeplinească obiectivele asumate privind **echitatea și accesul universal**

**la educație**, în conformitate cu standardele europene și angajamentele asumate la nivel internațional.

Incepând cu data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe de urgență și până la sfârșitul anului calendaristic 2025 perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor din unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități-pilot, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei **valori zilnice de 15,00 lei cu TVA/beneficiar**.

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor, în cadrul programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Autoritățile administrației publice locale, instituțiile și autoritățile cu atribuții în domeniul educației au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi a pachetului alimentar.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico - sanitare prin care pachetul alimentar este oferit către elevi/ prescolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 625/2017 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1.999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

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

Produsele provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României, și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Transportul și distribuția zilnică pentru elevii/prescolarii **Scolii Profesionale Cozmesti, judetul Iasi**, comuna

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

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

(2) NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

ANEXA nr. 3: SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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

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

#### **Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

#### **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;

precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/ Prestatorul autorizat/ înregistrat în 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.

**Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.**

**Conform Hotărârea 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025:**

**Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, după cum urmează:**

**b) masă caldă, în regim catering,** pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;  
**Se va respecta următoarele prevederi, în conformitate cu Hotărârea 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025:**

Art. 6 (4) Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, autoritățile contractante vor introduce în caietul de sarcini cerința ca ofertanții să realizeze o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: a) materie primă/produse alimentare;

b) prepararea hranei;

c) transport.

Art. 8, alin (5) În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

**ANEXA nr. 2: NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

(1)

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

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

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

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

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

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

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

### **Modalități și condiții de plată**

Plata produselor și serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptivitate calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ-pilot.

Autoritatea contractantă nu acordă avans de execuție. Plata valorii contractului se va efectua pe bază de procese-verbale de recepție lunare, în limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

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 care se va corela cu situația existentă la operatorul economic.

### **SPECIFICAȚII TEHNICE**

Prestarea serviciilor de livrare a pachetului alimentar se va efectua o dată pe zi, după cum urmează:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
Servicii de catering , respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Profesionale Cozmești, județul Iași, pe parcursul anului calendaristic 2025	cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli	Zilnic (de Luni - Vineri), între orele 09.45 – 10.00 se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă.

### **Notificări privind modificarea numărului de elevi**

În cazul în care conform legislației în vigoare programul școlar se modifică iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade autoritatea contractantă va notifica operatorul economic cu 24 ore înainte pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții pe ziua/perioada respectivă .

Exemplu de cazuri:

- suspendarea cursurilor în caz de pandemie cu SARS COV 2
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale
- implementarea unui sistem prin care elevii vor participa la cursuri prin rotație. -întreruperea /suspendarea cursurilor în caz de dezinsecție a salilor de clasă, greve sau alte manifestări.

### **CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR**

Nr. crt	Perioada	Numar maxim de portii
1	8 aprilie – 11 aprilie 2025	388
2	23 aprilie – 13 iunie 2025	388
3	9 septembrie – 31 octombrie	388
4	4 noiembrie – 20 decembrie	388
<b>Total zile</b>		<b>112 zile</b>

### **Numărul de zile și numărul de elevi a fost estimat pentru a acoperi necesarul pentru tot anul 2025.**

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de prescolari/ elevi prezenți în fiecare unitate școlară. Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de beneficiari prezenți la cursuri.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară 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,