ROMÂNIA
JUDEȚUL PRAHOVA
PRIMĂRIA COMUNEI BĂLȚEȘTI

Bălțești, Str. Independentei, nr. 6 tel. 0244219023, fax 0244219486
e-mail primar@primariabaltesti.ro

NR. 1179 DIN 06.03.2025

APROBAT
PRIMAR
Ion RADU

Ion Radu
Semnat digital de Ion Radu
Data: 2025.03.10 09:38:42 +02'00'

CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE DE CATERING ÎN VEDEREA FURNIZĂRII DE SANDWICH-URI, ÎN REGIM DE CATERING, PENTRU PRE-ŞCOLARII ŞI ELEVII DIN CADRUL ŞCOLII PROFESIONALE, COMUNA BALTESTI

PENTRU ANUL 2025

I. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV: **55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)**

Pentru a susține participarea la cursuri pe durata învățământului obligatoriu, pentru a stimula motivația pentru învățare, precum și pentru a sprijini preșcolarii și elevii din medii defavorizate aflați în risc de abandon școlar, s-a optat ca suportul alimentar să fie sandwich-uri, în regim catering, în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (1) din Hotararea nr.23/2024 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa" in anul 2025.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016, privind achizițiile publice;
- Hotărârea de Guvern nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie furnizarea serviciilor de catering pentru unități de învățământ preuniversitar de stat, respectiv furnizarea de sandwich-uri, în regim de catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei BALTESTI, județul PRAHOVA , in anul 2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea de sandwich-uri pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Profesionale comuna Baltesti în perioada desfășurării activității didactice, de la data primirii ordinului de livrare până la sfârșitul anului 2025, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. 23/2025 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor H.G. nr. 80/2025, privind repartizarea pe unitati/subdiviziuniadministrativ teritoriale si pe unitati de invatamant a sumei prevazute i Legea Bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 privind finantareaProgramului national „MASA SANATOASA".

Contractul de achiziție se va derula pana la sfarsitul anului 2025, pe perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea sandwich-urilor pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Profesionale Baltesti in conformitate cu prevederile H.G. 23/2025 privind instituirea Programului National „MASA SANATOASA „ in anul 2025.

Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar constând într-un sandwich, în regim de catering/ pachet alimentar, alternativ îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, pana la sfarsitul anului 2025. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentar, precum și modalitatea de distribuire a acestuia preșcolarilor și elevilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea Consiliului de administrație și se propune ordonatorului principal de credite al unității administrativ-teritoriale în vederea supunerii aprobării Consiliului local.

Sandwich-urile vor fi servite în clasa sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul din Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor.

Meniul va fi stabilit săptămânal, prestatorul colaborând în acest sens cu conducerea unităților de învățământ; acesta va fi afișat la loc vizibil și va cuprinde gramajul/porție, precum și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de Învățământ.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezenta preșcolarilor/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui preșcolarilor/elevilor prezenți la cursuri.

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

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

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

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

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

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 1152/2022.

La nivelul comunei Baltesti , coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

III. Cantități necesare si livrare

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea sandviciurilor pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Profesionale Baltesti , în perioada desfășurării activității didactice, de la data primirii ordinului de livrare până la sfârșitul anului 2025.

Numărul de sandwich-uri care se distribuie zilnic variază în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri și va fi comunicat zilnic prestatorului până la ora 8.00 de către conducerea Școlii Profesionala Baltesti sau de către împuternicitul acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotararea nr.80/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa".
este cel comunicat de către conducerea Școlii Profesionale Baltesti , și anume 399.

Cod CPV: **55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev. 2)**
***Termen prestări servicii*: Zilnic între orele 09^{00}-10^{00}.**

1) Distribuția sandwich-urilor în regim catering/pachetului alimentar pentru învățământul primar și preșcolar se va face zilnic, între orele **9^{00} — 10^{00}**, pe baza comenzii primite

în scris la ora **07^{30}-8^{00}** din partea Școlii Profesionale Baltesti. Pentru învățământul gimnazial distribuția sandwich-urilor în regim catering/pachetului alimentar se va face zilnic, între orele **9^{00}-10^{00}**, pe baza comenzii primite în scris la ora **07^{30}-8^{00}** din partea Școlii Profesionale Baltesti ".

Se va livra:

- **pachet alimentar**:
  - produse de panificație din faina integrala-paine feliatasau baton/chifle-80g- 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;
  - legume -rosii, castraveti, salata,ardei sau alte produse similare- 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- **La acestea se va adăuga un fructe intregi la alegere: mere, pere,portocale,clementine, banane(care va fi diversificat, cel putin 3 produse).**

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Profesionala Baltesti zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institului Naţional de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

- Sandwich cu snitel de pui:bagheta/chifla/paine feliata din faina integrala, snitel de pui, cascaval si legume-rosii, castravete, salata, ardei sau alte produse similare;
- Sandwich cu muschi file si cascaval: bagheta/chifla/paine feliata din faina integrala, muschi file, cascaval si legume-rosii, castravete, salata, ardei sau alte produse similare;
- Sandwich cu piept de pui la gratar: bagheta/chifla/paine feliata din faina integrala, piept de pui la gratar, cascaval si legume-rosii, castravete, salata, ardei sau alte produse similare;
- Sandwich cu unt, sunca pui,cascaval: bagheta/chifla/paine feliata din faina integrala, unt, sunca pui, cascaval si legume-rosii, castravete, salata, ardei sau alte produse similare;

Fiecare varianta de pachet alimentar va fi insotita de un fruct intreg la alegere:mar, para, portocala,clementina, banana (care va fi diversificat, cel putin 3 tipuri). Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

NOTĂ
Acelaşi tip de sandwich nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 97/2018 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (3) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 97/2018, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

2) Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

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

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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3) Calitatea produselor

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

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4) Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța 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

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, între orele 09.00 – 10.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 07.30- 08.00 din partea unității de învățământ.

Programul de funcționare al unității de învățământ este următorul:

- 08.00 – 14.45;

- 08.00 – 12.00 învățământ primar și 08.00 – 14.45 învățământ gimnazial.

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

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

6) Metode de testare și control

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

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **15** lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde si prețul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul si distribuția acestora la beneficiarul final.

Suportul alimentar constând in sandwich-uri in regim catering propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sănătate Publica exemplificate in anexa 3 la H.G. nr.25/2025 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa".

Ofertanții au obligația de a prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă/produse alimentare;
b) prepararea hranei;
c) transport.

7) Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor şi autorizații obligatorii.

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

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României şi se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare şi pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienica-sanitare şi la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2. fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranța alimentelor şi vor fi păstrate până la servire în unitățile de Învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare şi de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

IV. SPECIFICAŢII TEHNICE

1. Caracteristici generale:

Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă ca obiect de activitate autorizat servicii de catering;

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Anexa 2 la H.G.23/2025.

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Profesionala Baltesti , zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranța alimentelor şi vor fi păstrate până la servire, dacă hrana nu este într-un interval de 60 de minute de la livrarea, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare şi de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare.

produsele alimentare sunt livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de Învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Suportul alimentar trebuie să conţină sandwich-uri preparate conform principiilor care trebuie respectate in pregătirea alimentelor pentru copii, si anume:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul sandviciurilor, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină anti aglomeranţi sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor.

6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

9. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar - veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico - sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform în vigoare.

11.Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul - pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform în vigoare.

Meniul va fi stabilit săptămânal de către conducerea Scolii Profesionale Baltesti împreuna cu prestatorul si nu se vor furniza timp de două zile consecutiv acelaşi fel de mâncare. Se adaugă un fruct întreg (mar, portocala, banana, para, piersica, mandarina/clementina).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli şi/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unităţii de învăţământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 3 alin. (4) OUG 23/2025 preşcolarii/elevii respectivi vor beneficia de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii prevazute la art. 2, alin(1).

2. 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

3. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea şcolară va fi in ziua producerii sandwich-urilor.

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar, respectiv Şcoala Profesionala Comuna Baltesti.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

4. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către sediul unităţii de învăţământ menţionate anterior numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Sandwich-urile trebuie ambalate in recipiente/folie din plastic alimentar de unica folosinta, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare.

5. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HG nr 24/2024 si Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 77//2023 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

6. Distribuţia alimentelor

Se va face numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului şi către preşcolari şi elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat.

Servirea sandviciurilor in cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire si de întreţinere care a participat, in prealabil, la curăţenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislaţiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sănătăţii lucrătorilor.

7. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei,

produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:
a) denumirea produsului; de exemplu: sandwich cu snitel de pui,bagheta, caşcaval şi salată;
b) lista ingredientelor;
c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe;
d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: snitel x%; cascaval y%;
e) cantitatea netă;
f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g) condiţii de depozitare;
h) o declaraţie nutriţională.
Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri.
Menţiunile nutriţionale se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;
i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
j) având în vedere destinaţia acestor produse, este necesară inscripţionarea unor elemente de avertizare, astfel: „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**" în cazul produselor distribuite de unităţile de alimentaţie publică şi care nu se supun prevederilor definiţiei *"produs alimentar preambalat*", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe , o menţiune privind lotul — data producerii şi sintagma ,**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**";

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, încărcarea, descărcarea, manipularea echipamentelor/dotărilor, cat si livrarea, sunt asigurate de furnizor.

La livrare produsele vor fi însoţite de:
- Certificat de calitate, de garanţie, de origine si orice alte documente pe care furnizorul le considera relevante pentru produsele furnizate;
- Avizul de însoţire a mărfii.

Având în vedere obligativitatea unităţii de învăţământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preşcolarilor si elevilor, operatorul economic are obligaţia ca fiecare livrare Ia fiecare sediu să fie însoţită de o probă gratuită a produselor alimentare respective.

• CONDITII GENERALE:

- Valoarea estimată a contractului este **880 000,00 lei** valoare cu TVA .
- Preţul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia;
- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantităţile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenţi în cadrul unităţilor de învăţământ, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (preţului unitar).
- Achizitorul îşi rezervă dreptul de a nu achiziţiona întreaga cantitate de produse contractată.

Intocmit,
Compartiment achizitii publice
Barbu Marius