

**COMUNA BALTESTI  
JUDEȚUL PRAHOVA**

**Nr. 3414 / 21.05.2024**

**APROBAT  
p.PRIMAR  
VICEPRIMAR  
Moise Mihail Bogdan**



## **CAIET DE SARCINI**

**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE DE CATERING ÎN  
VEDEREA FURNIZĂRII DE SANDWICH-URI, ÎN REGIM DE  
CATERING, PENTRU PRE-ȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL  
ȘCOLII PROFESIONALE BALTESTI**

**PENTRU ANUL 2024**

## **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 școli (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 Hotărârea nr.24/2024 privind instituirea Programului Național „Masa Sanatoasă”.

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 publică/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, în anul 2024.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea de sandwich-uri 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 2024, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 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.

## **III. Durata contractului de achiziție**

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2024, 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 în conformitate cu prevederile H.G. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 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.

### **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, până la sfârșitul anului 2024. 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 preșcolarii 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 preșcolarii/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui preșcolarii/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 în 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.

#### **IV. Cantități necesare și livrare**

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea sandwichurilor 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 2024.

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 Profesionale Baltesti sau de către împuternicitul acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârea nr.24/2024 privind instituirea Programului Național „Masa Sanatoasă” este cel comunicat de către conducerea Școlii Profesionale Baltesti, și anume 402.

#### **Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)**

**Termen prestări servicii:** Zilnic între orele 09<sup>00</sup>-10<sup>00</sup>.

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

În scris la ora **07<sup>30</sup>-8<sup>00</sup>** din partea Școlii Profesionale Baltesti. Pentru învățământul gimnazial distribuția sandwich-urilor în regim catering/pachetului alimentar se va face zilnic, între orele **9<sup>00</sup>-10<sup>00</sup>**, pe baza comenzii primite în scris la ora **07<sup>30</sup>-8<sup>00</sup>** 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 întregi la alegere: mere, pere,portocale,clementine, banane(care va fi diversificat, cel puțin 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 Institutului Național 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 puțin 3 tipuri). Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

#### **NOTĂ**

**Același 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 (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 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 siguranță 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 și 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 și prețul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Suportul alimentar constând în sandwich-uri în regim catering propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 la H.G. nr.24/2024 privind instituirea Programului National „Masa Sanatoasa”.

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

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

Produsele furnizate 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 preșcolărilor și școlărilor și 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 și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2. fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și 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.

## **V. SPECIFICAȚII 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.24/2024.

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Profesională Baltești, zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și 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 și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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.

Suportul alimentar trebuie să conțină sandwich-uri preparate conform principiilor care trebuie respectate în pregătirea alimentelor pentru copii, și anume:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul sandwichurilor, 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația 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 prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină anti aglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație 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 și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

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

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

10. 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 în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară 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 Școlii Profesionale Baltești împreună cu prestatorul și nu se vor furniza timp de două zile consecutiv același 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 și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 2 alin. (4) OUG 77/2023 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din HG nr 928/2023 privind normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr.77/2023, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru sandwich /elev.

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

### **3. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar, respectiv Școala Profesională Baltesti.

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

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

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

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

### **5. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HG nr 24/2024 și Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77//2023 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

### **6. Distribuția alimentelor**

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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.

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

Servirea sandwichurilor în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

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

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandwich cu snitel de pui, bagheta, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: snitel x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri.

Mențiunile nutriționale 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) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**” în cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „*produs alimentar preambalat*”, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul — data producerii și 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 însoțite de:

- Certificat de calitate, de garanție, de origine și orice alte documente pe care furnizorul le considera relevante pentru produsele furnizate;
- Avizul de însoțire a mărfii.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a produselor alimentare respective.

• **CONDITII GENERALE:**

- Valoarea estimată a contractului este **753.870,00 lei** fără TVA , la care se adaugă TVA în valoare de 9%;

- Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia;

- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților de învățământ, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

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

Intocmit,  
Compartiment achizitii publice  
Barbu Marius

