



**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI "SERVICII DE CATERING PENTRU ELEVII" IN VEDEREA FURNIZARII DE MASA CALDA IN REGIM DE CATERING
PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE "GENERAL STAN POETAS" DIN COMUNA ULMU, JUD. BRAILA SI AI STRUCTURILOR ARONDATE**

I. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering Cod CPV: **55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)**

Pentru a sustine participarea la cursuri pe durata invatamantului obligatoriu, pentru a stimula motivatia pentru invatare, precum si pentru a sprijini prescolarii si elevii din medii defavorizate aflati in risc de abandon scolar, s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa calda, in regim catering, in conformitate cu prevederile art. 3 alin. (3) din HG 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr.98/2016, privind achizitiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice.

- Hotararea Guvernului nr. 999/2023 pentru aprobarea Listei unitatilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor si a unitatilor-pilot in care se implementeaza Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, a numarului de beneficiari, a sumei necesare pentru finantarea Programului in anul 2023 si a repartizarii acesteia pe unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale, sunt incluse, de drept, in PNMS, pentru anul 2024
- HG nr.177/2024 privind repartizarea pe unitati administrative-teritoriale si pe unitati de invatamant preuniversitar de stat a sumei prevazute in bugetul de stat pe anul 2024, pentru finantarea Programului national "Masa sanatoasa".
- HOTARARE Nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“
- Legea nr.123/2008 pentru alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar, cu modificarile si completarile ulterioare.
- Ordinul ministrului sanatatii nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificarile ulterioare.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie furnizarea serviciilor de catering pentru scoli-CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde, in regim de catering, pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant de pe raza comunei ULMU, judetul Braila, in anul scolar 2024.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, str.1 Decembrie 1918, nr. 16, -invatamant prescolar, primar și gimnazial, în perioada desfășurării activității didactice, de la data primirii ordinului de livrare până la sfârșitul anului școlar 2024, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HOTARARE Nr. 24 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul 2024, pe perioada desfășurării activității didactice, de la data semnării până la sfârșitul anului școlar, respectiv 20 decembrie 2024. Operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, str.1 Decembrie 1918, nr. 16 și a structurilor arondate în limita unei valori zolnice de 15 lei pe beneficiar cu TVA inclus.

IV. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentară constând într-o masă caldă, în regim de catering, îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor. Suportul alimentară nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentară, 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.

Masa caldă va fi servită în clasă 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 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 Ulmu, 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.

V. CANTITĂȚI NECESARE SI LIVRARE

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregătirea, prepararea si livrarea a unei mese calde pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, str.1 Decembrie 1918, nr. 16, -invatamant prescolar, primar si gimnazial si prescolar din loc. Jugureanu, str. Anton Pann, nr.7 -invatamant prescolar, in perioada desfasurarii activitatii didactice, de la data primirii ordinului de livrare pana la sfarsitul anului scolar 2024.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat zilnic prestatorului pana la ora 8.00 de catre conducerea Scolii Gimnaziale "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, str.1 Decembrie 1918, nr. 16 sau imputernicitul acesteia.

Pentru anul scolar 2024 se vor distribui portii de masa calda pentru beneficiarii Programului.

Numarul de prescolari si elevi care urmeaza sa beneficieze de prevederile HG Nr.24/2024 este cel comunicat de catre conducerea Scolii Gimnaziale "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, str.1 Decembrie 1918, nr. 16, si anume 255 de copii.

Cantitatile maxime zilnice: 255 portii masa calda/zi de curs.

Cantitatile totale contractate pentru anul 2024:

Masa calda maxim 255 de prescolari si elevi/zi/numar mediu de 103 zile de curs aferente anului scolar 2024.

Cantitati maxime: $255 \text{ unitati/zi} \times 103 \text{ zile} = 26265 \text{ unitati (portii masa calda)}$.

Cantitatile zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari/elevi prezenti la cursuri.

Livrarea mesei calde se va face o data pe zi, dupa cum urmeaza:

Denumire servicii	Cod CPV	Termen prestari servicii
Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	55524000-9	Zilnic intre orele 9.30- 10.15

In conformitate cu art 2 ,alin. (1)HG Nr.24/2024 privind instituirea Programului national "Masa sanatoasa" valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde si pretul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul si distributia acestora la beneficiarul final.

Suportul alimentar constand in *masa calda in regim catering* propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in anexa 2 din HG Nr.24/2024.

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

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

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate conforme acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire va fi **„cel mai bun raport calitate pret”**

Criteriul de atribuire a fost stabilit in concordanta cu art.111 alin.”6 din Legea nr. 98/2016

Pentru asigurarea unui meniu consistent si calitativ din punct de vedere al materiei prime folosite,pretul unui meniu nu poate fi mai mic de 12,5 lei fara TVA.

Factorii de evaluare:

1. Pretul ofertei

Puntaj maxim:60 puncte

Algoritmul de calcul:

- a) pentru cel mai mic pret se acorda punctajul maxim alocat;
- b) pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional astfel :

$$P(n)=(\text{pret minim ofertat}/\text{Pre}n)\times \text{punctaj maxim alocat}$$

2.Ponderea materiei prime

Puntaj maxim:40 puncte

Algoritmul de calcul:

- a) pentru cea mai mare pondere se acordapunctajul maxim alocat;
- b) pentru alta pondere ofertata punctajul P(n) se calculeaza proportional astfel :

$$P(n)=(\text{pond } n/\text{pondere maxim ofertat})\times \text{punctaj maxim alocat}$$

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare.

Nota:

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat,ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor,per portie,pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima;
- b) distributie;
- c) prepararea hranei.;

Se vor fi prezenta si mijloacele de transport avizate sanitar-veterinar cu care se va face transportul alimentelor la scoli.

VII.CERINTE MINIME OBLIGATORII

Cerinta 1

Pentru furnizarea mesei calde in conditii de siguranta alimentara cosideram ca distanta maxima de la poarta scolii la punctul de lucru al Ofertantilor candidati,nu trebuie sa depaseasca 40 km.

Cerinta 2

Certificat de inregistrare eliberat de Oficiul Registrului Comertului si certificat constatator emis de ONRC,valabil la data depunerii ofertei din care sa reiasa ca ofertantul este autorizat sa realizeze activitatile contractului(are autorizat cod CAEN 5621 sau echivalent)- - in original/copie legalizata/copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul,semnata si stampilata de reprezentantul legal

Cerinta 3.

Document de inregistrare Sanitara Veterinara pentru siguranta alimentelor pentru activitatile din unitatile de vanzare cu amanuntul emisa de ANSVSA-- in original/copie legalizata/copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul,semnata si stampilata de reprezentantul legal

Certinta 4.

Autorizatie Sanitara veterinara pentru mijloacele de transport al produselor de origine animala,emisa de ANSVSA-- in original/copie legalizata/copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul,semnata si stampilata de reprezentantul legal.

Cerinta 5

Lista cu personalul angajat

Operatorul economic va prezenta in propunerea tehnica o lista cu persoanele implicate in derularea contractului din care unul sa fie calificat bucatar sau lucrator in alimentatie. Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/colaborare sau alte forme contractuale) Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni 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.

Cerinta 5

Lista cu utilajele,instalatiile si echipamentele tehnice de care dispune operatorul economic

Ofertantii/candidatii vor prezenta in oferta tehnica o lista cu utilajele,instalatiile si echipamentele tehnice de care dispune operatorul economic care presteaza servicii pentru executarea contractului va cuprinde minim 1 masina de transport autorizata sanitar veterinar.

Cerinta 6- Declaratie privind sanatatea si protectia muncii privind personalul angajat sau cu alte forme contractuale.

VII.CERINTE PRIVIND PROVENIENTA ,AMBALAREA ,DEPOZITAREA ,LIVRAREA ,TRANSPORTUL PRODUSELOR SI AUTORIZATII 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 preșcolarilor și școlarilor 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.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate 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 igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in 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.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale:

Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba ca obiect de activitate autorizat servicii de catering cod CPV **55524000-9**.

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in anexa 2 din HG Nr.24/2024.

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială "General Stan Poetas" din comuna Ulmu,jud. Braila la urmatoarele structuri :

- Corp A ,str.1 Decembrie 1918,nr. 16;
- Corp B str. Unirii,nr.13 ;
- Gradinita Ulmu,str. Unirii,nr.10;
- Gradinita Jugureanu, str. Anton Pann,nr.7,

Produsele vor fi livrate 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 unitatile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome și gust în cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering și care urmeaza a fi servite prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati în alimente.

2. Ceapa pregatita în prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.

3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galusti și friptura cu garnitura din paste făinoase, 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 în vitamine și saruri minerale prin folosire de salate din cruditati și adaugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdictia folosirii cremelor cu oua și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a oualor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mancarea livrata trebuie gatita în dimineata zilei în care se serveste, pastrandu-se în conditii sanitar-veterinare și pentru siguranta alimentelor, precum și în conditii igienico-sanitare și la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei în vigoare.

NOTA:

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 și 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 și 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 și chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde și branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli și branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;

21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

La cererea motivata a elevului major/parintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulata in scris si insotita, dupa caz, de un document-justificativ, inregistrata la secretariatul unitatii de invatamant, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare beneficiaza de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice prevazute la art. 2 alin. (1).

(5) In sensul prezentei hotarari, documentele justificative care insotesc cererea elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi urmatoarele:

a) documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe elevul major/parinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal sa formuleze o alta optiune alimentara;

b) declaratie pe propria raspundere a elevului major/ parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenenta la o religie care restrictioneaza consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1 din **HOTARARE Nr. 24 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“**.

NOTĂ:

Meniul va fi stabilit saptamanal de catre conducerea Scolii Gimnaziale ”General Stan Poetas” din comuna Ulmu, jud. Braila, impreuna cu prestatorul si nu se vor furniza timp de doua zile consecutiv acelasi fel de mancare. Se adauga un fruct intreg(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.3,alin.(4) si (5) din Hotararea nr. 24.2024 , preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru o masa calda/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a PNMS 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 fiecărei 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 mărfii va 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 prestari 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 în ziua producerii mesei calde.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, 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 pastrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare asigurate de către beneficiar, respectiv Școala Gimnazială "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, str.1 Decembrie 1918, nr. 16.

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 Gimnazială "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, str.1 Decembrie 1918, nr. 16.

Produsele

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția mesei calde în regim catering se va face zilnic, între orele 9.40 – 10.15, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.00 din partea Școlii Gimnaziale "General Stan Poetas" din comuna Ulmu, jud. Braila, .

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către cele două sedii ale 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.

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente din plastic alimentar de unică folosință, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe și pahare. În toate situațiile,

recipientele folosite la livrarea mesei calde vor trebui sa mentina atat temperatura, cat si proprietatile organoleptice ale acesteia.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni 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.

7. Distribuția alimentelor

Produsele alimentare vor fi transportate 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.

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 mesei calde 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 curatenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

8. 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: sandvis cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrisura 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, proteine, sare, în această ordine:

Declaratie nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, 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, incarcarea, descarcarea, manipularea echipamentelor/dotarilor, cat si livrarea, sunt asigurate de furnizor.

La livrare produsele vor fi insotite de:

- Certificat de calitate, de garantie, de origine si orice alte documente pe care furnizorul le considera relevante pentru produsele furnizate;
- Avizul de insotire a marfii.

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 contractului nu va depasi suma de 361406,40 lei cu TVA;
- Pretul contractului ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia;
- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor de invatamant, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului(pretului unitar).
- Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata.

Responsabil achizitiei publice
Perianu Mihaita

