

APROB,

PRIMAR
BANARU RAZVAN



CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE Servicii de catering privind furnizarea unui pachet alimentar – masa calda - pentru prescolarii si elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri, în perioada de școlarizare 2023 - 2024 „procedura proprie pentru achiziția de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2 la Legea nr. 98/ 2016 privind achizițiile publice – SERVICII DE CATERING”

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- *ORDONANTA DE URGENTA nr. 77/ 2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;*
- *HOTARARE Nr. 928 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;*
- *Legea 98/ 2016 cu modificarile si completarile ulterioare;*
- *HG 395 / 2016 cu modificarile si completarile ulterioare.*

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar – masa calda pentru prescolarii si elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri.

III. Durata contractului de achiziție si cantitati necesare:

Contractul de achiziție se va derula in anul școlar 2023 - 2024 de la data semnării Contractului de către Părți până la data ultimei plăți aferente serviciilor prestate, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin NORMELE METODOLOGICE de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering in vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de calculul valorii estimate a contractului incepand cu data de 13.11.2023:

Nr. crt.	Unitatea	Clasa/grupa	Nr. elevi/ preșcolari	Zile de scoala începând cu 13 noiembrie 2023	Nr. porții
1	GPN Ulmet	Grupa combinată	14	134	1876
2	GPN Șuvița	Grupa combinată	12	134	1608
3	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. pregătitoare	15	134	2010
4	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. I	11	134	1474
5	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a II-a	10	134	1340
6	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a III-a	11	134	1474
7	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a IV-a	19	134	2546
8	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a V-a	18	134	2412
9	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a VI-a	22	134	2948
10	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a VII-a	11	134	1474
11	Școala Gimnazială Vârfuri	cl. a VIII-a	12	134	1608
Total			155	1474	20770

CALCUL:

20 770 portii x 13,76 lei fara TVA/ portie = 285 795,20 lei fara TVA, respectiv 311 516,76 lei cu TVA

TVA este 9 % respectiv: 25 721,56 lei

Cursurile elevilor si prescolarilor se incheie la data de 21 iunie 2023.

IV. CONSIDERAȚII GENERALE

Conform prevederilor art. 1 alin (1) din Ordonanta de Urgenta nr. 77 / 2023: „In anul 2023, incepand cu data intrarii in vigoare a prezentei ordonante de urgenta, pe perioada desfasurarii cursurilor corespunzatoare anului scolar 2023-2024, prescolarilor si elevilor din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, denumite in continuare unitati-pilot, li se acorda, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constand intr-o masa calda sau, dupa caz, intr-un pachet alimentar, in cazul in care masa calda nu poate fi asigurata, in limita unei valori zilnice de **15 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adaugata”.

Conform prevederilor art. 1. Alin (3) din Ordonanta de Urgenta nr. 77 / 2023: „Limita valorica prevazuta la alin. (1) cuprinde pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz”.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți in

mod fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

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.

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.

Consiliul de administrație a unitatii 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.

Distribuirea pachetului alimentar se face 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.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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.

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

V. 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 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, 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.

VI. VALOAREA ESTIMATA

Valoarea estimată a achiziției este de 13,76 lei fara TVA, maxim 15 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar și fruct/zi.

Valoarea este aferentă anului școlar 2023 - 2024 iar achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare. Decontarea și plata se vor face în funcție de livrările efectuate. Plata se va face în termen de 30 de zile de la emiterea documentelor fiscale, după recepția cantitativă și calitativă a produselor și a avizelor de însoțire, însoțite de către persoana desemnată de achizitor.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Valoarea estimată este obținută astfel:

$20\ 770 \text{ porții} \times 13,76 \text{ lei fara TVA/ porție} = 285\ 795,20 \text{ lei fara TVA, respectiv } 311\ 516,76 \text{ lei cu TVAP}$

TVA este 9 % respectiv: 25 721,56 lei

In cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate ca îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă **cel puțin 40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Metoda de calcul:

Cel mai bun raport calitate – pret

1. Pretul ofertei. Componenta financiară: 40%

Invers proporțional

Punctaj maxim alocat: 40

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 40 puncte;

- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret oferta } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.
 $P(n) = \text{punctajul ofertei } n$
 $\text{Pret } n = \text{pretul ofertei } n$

2. Ponderea pentru materie prima din pretul total / pachet alimentar. Componenta financiara: 60 %

Direct proportional

Punctaj maxim alocat: 60

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP \text{ } n / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

Unde:

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

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

$MP \text{ maxim} = \text{nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar}$.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar este de 40 %.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/ pachet alimentar mai mic decat nivelul minim indicat de 40 %, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din pretul total/ pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Punctaj maxim total: 100 puncte.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula: $P_{total} = P + Pmp$, exprimat cu 2 zecimale.

In cazul in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, autoritatea contractanta solicita ofertantilor clasati pe primul loc, in scris, o noua propunere financiara.

Reoferarea are in vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz in care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

Finantarea contractului:

Conform prevederilor art. 1 alin (1) din Ordonanta de Urgenta nr. 77 / 2023: „In anul 2023, incepand cu data intrarii in vigoare a prezentei ordonante de urgenta, pe perioada desfasurarii cursurilor corespunzatoare anului scolar 2023-2024, prescolarilor si elevilor din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, denumite in continuare unitati-pilot, li se acorda, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constand intr-o masa calda sau, dupa caz, intr-un pachet alimentar, in cazul in care masa calda nu poate fi asigurata, in limita unei valori zilnice de **15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata**”.

Conform prevederilor art. 1. Alin (3) din Ordonanta de Urgenta nr. 77 / 2023: „Limita valorica prevazuta la alin. (1) cuprinde pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz”.

VIII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

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

Persoanele responsabile cu prestarea serviciilor trebuie sa detina **Certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă.**

Prestatorul trebuie sa detina un mijloc de transport autorizat pentru prestarea serviciului de catering.

Se vor furniza:

a) masa calda preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 3 la normele metodologice;

La acestea se va adauga un fruct.

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

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume si pui la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;

16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;

23. un fruct intreg.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico - sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor 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 aplicabile în materie.

Produsele alimentare vor fi livrate către unitățile de învățământ sus menționate, 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.

Pentru menținerea sănătății prescolarilor și elevilor prevăzuți la alin. (1) din Ordonanța de Urgență nr. 77/ 2023, în cadrul Programului-pilot, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

NOTĂ

Acelasi pachet de masa calda nu se va furniza timp de două zile consecutiv. Se adaugă un fruct (mar, para, portocală, banana, mandarina, alternativ).

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

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri în care preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilite pentru un pachet alimentar/elev.

Nu se accepta varianta de meniu tip sandwich.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare Unitate 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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste

calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

Lunar, unitățile de învățământ de pe raza comunei Varfuri vor transmite către autoritatea contractantă centralizatoare cu cantitățile de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care le vor corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare 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, branzeturi 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 pietelor 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 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparită - cascaval.

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

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform anexei nr. 3 la Normele metodologice:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează să fie 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 aplicabilă în materie;
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate;
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusează cu apă;
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
5. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu galuși și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
6. Se evită mâncărurile 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 să fie servite ca omleta la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite;
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe;

9. Se interzice folosirea cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere;
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei aplicabile in materie;
11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei aplicabile in materie.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, va fi: ziua producerii pentru masa calda;

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia aplicabila in materie, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, **între orele 10.00 - 12.00, pe baza comenzii primite în scris în intervalul orar 08:00 – 09:00** din partea unității de învățământ.

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

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 aplicabile in materie.

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

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. ***Operatorii economici sunt obligați sa faca dovada ca dispun 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara si pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările si completările ulterioare (documente care confirma modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție si copia documentului de autorizare la autoritatea competenta).***

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

7. 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: piure de cartofi cu piept de curcan;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: cartofi x%; piept de curcan y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expira la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranța ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat“, trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

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

Intocmit,

Consilier achizitii publice,

Stoica Constantin

