

PRIMĂRIA COMUNEI VERNEȘTI

Tel.: 0238/705.007, Fax 0238 / 705.017

Sediu: Sat Vernești, Comuna Vernești, Județul Buzău

Cod postal 127675

Nr. _____ din _____

Aprobat,
Primar,
Daniel NĂSTASE

**CAIET DE SARCINI - SPECIFICAȚII TEHNICE PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE
Achiziție servicii de catering în cadrul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"
pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Cândești și ai Școlii Gimnaziale „Nicolae
Ioan Jilinski”**

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică de către ofertanți. Cerințele impuse pot fi considerate minimale.

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Ofertarea de produse cu caracteristici inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va fi declarată neconformă și va fi respinsă.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire, prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent".

Date generale

Autoritatea Contractantă: COMUNA VERNEȘTI

Obiectul achiziției: Achiziție servicii de catering în cadrul *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"* pentru elevii Școlii Gimnaziale Cândești și ai Școlii Gimnaziale „Nicolae Ioan Jilinski”

Finanțare prin Programul Național "MASA SĂNĂTOASĂ"

Valoarea estimată:

Valoare estimată maximă / porție: **13,76** lei fără TVA

Această valoare estimată a fost calculată luând în considerare intrarea în vigoare de la 1.01.2023 a modificărilor la Codul fiscal, prin care se modifică TVA-ul aferent serviciilor de catering, ținând seama de faptul că valoarea maximă alocată/ beneficiar este de 15 lei cu TVA.

Oferta nu poate depăși valoarea de 13,76 lei fără TVA/ porție.

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 13,76 / porție va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoare estimată totală: maxim **793.209,00** lei fără TVA, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2026, contractul sa fie suplimentat cu alte 975.432,60 lei.

Număr estimativ porții / zi: **779**

Numar de zile: **74** in cursul anului 2025, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2026, contractul sa fie suplimentat cu alte 91 zile.

Numar de portii estimat a fi livrate: **57.646** in cursul anului 2025, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2026, contractul sa fie suplimentat cu alte 70.889.

Durata contract: de la data încheierii, până la finalizarea anului calendaristic 2025 cu posibilitate de prelungire pina la finalul anului scolar 2025-2026.

SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE

1.Caracteristici generale

Comuna Vernești acordă, cu titlu gratuit, suport alimentar, sub formă de **pachet alimentar**, în regim catering, servit în sala de clasă pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unității de învățământ preuniversitar de stat din Vernești - Școlile Gimnaziale Cândești și „Nicolae Ioan Jilinski” Vernești, în cadrul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ" *pe perioada desfășurării cursurilor în anul școlar 2025-2026*, în condițiile stabilite de acest Program și a legislației incidente în domeniu.

Prețul maximal/porție este de 13,76 lei fără TVA.

Se vor furniza (presta servicii de preparare pentru):

pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unității de învățământ preuniversitar de stat din Vernești, Școlile Gimnaziale Cândești și „Nicolae Ioan Jilinski” Vernești,

Pachetul alimentar va fi compus din:

- produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) - 80 g - 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 (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic de prestator 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.

1.2. 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. (Conform punctului 1 lit b) de mai sus)

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor anexă la propunerea tehnică (Formular 10, sub formă de procent (fara detalii privind prețul), per porție, pe următoarele categorii.

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

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul de admisibilitate acele oferte care alocă cel puțin 60% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Atenție !

Se solicită ca minim 60 % din suma disponibilă per beneficiar să fie alocat achiziției materiei prime. Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.

Având în vedere formularea sumă disponibilă / beneficiar din cadrul HG nr. 1152/2022, ținând cont de prevederile art. 17 din OG nr. 99/2020, privind marja de profit, defalcarea costurilor va conține și profitul, care va fi inclus în calcul ori la prepararea hranei ori la distribuție, urmând ca, în anexa la formularul 11.1, parte a ofertei financiare, să fie detaliat atât cu ponderi cât și cu cifre, indicându-se unde a fost inclusă și se va preciza ponderea.

Criteriul de atribuire:

În baza prevederilor HG nr. 1152/2022, cu respectarea prevederilor Legii 98/2016.

Criteriul de atribuire stabilit este **cel mai bun raport calitate-preț**.

Astfel:

1. Prețul ofertei - factor financiar - **40 puncte**
2. Ponderea materiei prime din prețul per porție - **40 puncte**

Algoritmul de calcul pentru acordarea punctajului: **FACTORI DE EVALUARE**

1. Ponderea materiei prime în prețul total al unui meniu zilnic - 40 puncte

Direct proportional

Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cea mai mare pondere a materiei prime în prețul total al unui meniu zilnic se acorda punctajul maxim alocat, respective 40 puncte;

b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza proportional, astfel:

Punctaj **$Pmp(n) = PMp(n) / Pmp_{max} \times 40$** puncte, unde:

$Pmp(n)$ = ponderea materiei prime în total valoare meniu zilnic pt oferta (n);

$Pmp(max)$ = cea mai mare pondere a materiei prime în total valoare meniu zilnic din vreuna din oferte;

2. Experiența personalului cheie - 20 puncte

Se acorda un punctaj maxim de 20 pct pentru asigurarea / experiența personalului cheie minimal implicat în derularea contractului: **Bucatar / bucatari calificati**:

- Pentru 1 bucatar cu diploma de calificare si 1 ajutor de bucatar **0 puncte**
- Pentru 2 bucatari cu diploma de calificare si 2 ajutoare de bucatar **5 puncte**
- Pentru 3 bucatari cu diploma de calificare si 3 ajutoare de bucatar **10 puncte**
- Pentru 4 bucatari cu diploma de calificare si 4 ajutoare de bucatar **15 puncte**
- Pentru 5 bucatari cu diploma de calificare si 5 ajutoare de bucatar **20 puncte**

3. Prețul ofertei - 40 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte.

b) pentru oricare alt preț ofertat, punctajul se acordă astfel: Punctaj Preț_ofertă n = (Pret min./Pret n) X 40 puncte.

Preț min și Preț n sunt prețuri ofertate și se exprimă în lei (fără TVA)

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta tehnică și financiară, după caz. În cazul în care, după aplicarea criteriului de atribuire, două oferte situate pe primul loc, prezintă punctaj egal, în vederea departajării acestora, Autoritatea Contractantă alege oferta cu cel mai mare punctaj obținut pentru factorul de evaluare cu cel mai mare punctaj. Dacă nici astfel nu se poate face diferențierea, se reintocmeste clasamentul în ordinea punctajelor obținute la următorul factor de evaluare ca și punctaj, și tot așa.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2 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.

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

Precizare: porțiile vor fi livrate zilnic la sediul Școlii Gimnaziale Vernești, din Comua Vernești, județul Buzău, în intervalul orar precizat în anexa 2 la prezentul caiet de sarcini regulament.

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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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.

Dacă, la nivelul unității, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. 3 din OUG nr. 105/2022 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin 3 din normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr 105/2022,preșcolarii și elevii respectivi vor

beneficia de produse alimentare adecvate situației lor (medicale sau religioase), în limita valorii zilnice stabilite pentru un pachet alimentar/meniu/elev.

Precizări: Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul calori stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordinul nr. 1563/2008 *pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*, respectiv Legea 123/2008 *pentru o alimentație sanatoasă*, asigurându-se ca meniul să fie variat.

Pentru asigurarea unui meniu variat și sănătos, operatorul va întocmi meniuri săptămânale/lună care vor fi vizate de medicul unității de învățământ sau un medic nutriționist.

Cerințe privind personalul

Fiecare persoana care lucrează în zona de producere, manipularea și distributia produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni alimentare de igienă sau echivalent, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr. 1225/5.031/2003 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 HG nr. 355/2007 *privind supravegherea sănătății lucrătorilor*, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea, orice lucrător trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Operatorul economic va prezenta:

- o listă cu persoanele implicate în derularea contractului, din care unul să fie calificat bucătar. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/ colaborare sau alte forme contractuale).
- Ofertantul trebuie să dețină document DSVSA de înregistrare sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering valabilă la momentul prezentării.
- pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se vor prezenta: autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este autorizat pentru transportul pachetelor alimentare ce fac obiectul contractului (înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor valabilă la momentul prezentării);

- analize sanitare.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 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 a 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

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Precizare: Se solicită minim 1 vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică:

- Cartea de identitate a vehiculului,
- certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor,
- autorizarea /înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului,
- în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, alte documente care atestă modalitatea de deținere.

Livrarea se va face ținând cont de Regulamentul de organizare și funcționare a *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"*, în cadrul Școlilor Gimnaziale Cândești și „Nicolae Ioan Jilinski” Vernești, - Anexa nr. 2 la prezentul Caiet de sarcini.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"*, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

Precizare: În acest sens, contractantul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu.

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, cercetării și

țineretului nr. 1.225/5.031/2003 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Precizări: Se va anexa propunerii tehnice dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personal.

7. Ambalare, etichetare, marcare

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

- a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- 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: șuncă 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 - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi,

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	

Declarația nutrițională 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) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care **nu** se supun prevederilor definiției "*produs alimentar preambalat*" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"(n.n. masa caldă în regim catering);
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

Ofertantul trebuie să dețină document DSVA de înregistrare sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering valabil la momentul prezentării.

1. Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat minim necesar pentru îndeplinirea prestațiilor.
2. Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul restaurant.
3. Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.
4. Certificat Constatator eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. Obiectul contractului trebuie să aiba corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.

5. Certificate privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local;
6. Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
7. Experiența similară: Se vor prezenta ca experiență similară la nivelul a cel mult trei relații contractuale ce fac obiectul contractului și a caror valoare cumulată reprezintă cel puțin 750.000,00 lei, fără TVA.

Modul de întocmire a propunerii tehnice

Ofertantul are obligația să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificațiile tehnice conținute în Caietul de sarcini și va cuprinde următoarele:

8. **Propunerea tehnică** va conține minim informațiile solicitate în modelul de propunere tehnică- Formular nr.10 și 10.1;
9. **Declarație pe proprie răspundere** prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider, din care să reiasă că, în întocmirea ofertei s-a ținut cont de condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă și că acestea se vor respecta pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpin.ro/web/^-uest/legishitie> (Formular nr. 2).
10. ANEXE Se solicită următoarele documente ca anexa la propunerea tehnică:
 - Formular nr. 10.1 detaliere procentaj
 - Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică:
 - Cartea de identitate a vehiculului,
 - certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor,
 - autorizarea / înregistrarea sanitară veterinară a vehiculului,
 - în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, alte documente care atestă modalitatea de deținere.
 - Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personal,
 - Grafic de livrare.

NORMELE MINIME OBLIGATORII
ce trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

- 1.** Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri 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 antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- 5.** Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- 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-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației 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 legislației în vigoare.

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

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

REGULAMENT PROPRIU

de organizare și funcționare a *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"*, la nivelul Școlii Gimnaziale Cândești și ai Școlii Gimnaziale „Nicolae Ioan Jilinski”

Alegerea suportului alimentar

În urma hotărârii Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale Cândești și al Școlii Gimnaziale „Nicolae Ioan Jilinski” s-a ales ca varianta livrarea unui suport alimentar în cadrul *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"*:

- **pachet alimentar** conform prevederilor art. 9 alin (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unității de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordin de ministru nr. 4183/2022. care se află în situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și a internetului, sau își desfășoară activitatea prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educației și al ministrului sănătății nr.5338/2015/2021.

Asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuire a produselor alimentare ce constituie suportul alimentar

La nivelul școlii, prin Hotărâre a Consiliului de Administrație se vor numi cadrele didactice, care, coordonate de directorul unității, vor fi responsabile cu distribuirea hranei din cadrul *Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unitate.*

Specificații tehnice pentru procedurile de furnizare și distribuire a produselor alimentare pentru preșcolari și elevi, au fost stabilite în respectul *Normelor metodologice din 16.09.2022 de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 350 de școli*

Evidența prezenței elevilor: în fiecare dimineață până la ora 8:30, se va centraliza prezența preșcolarilor și a elevilor,

Coordonatorul local va face comanda suportului alimentar pentru ziua respectivă la firma furnizoare, zilnic până la ora 9:00.

De asemenea, pe lângă comanda pentru porțiile din ziua respectivă, se va transmite și o precomandă estimativă pentru porțiile din ziua următoare.

Recepția și distribuția hranei din cadrul suportului alimentar.

Se va asigura transportul și distribuția zilnică a produselor alimentare din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor, potrivit legislației în vigoare, la Școala Gimnazială Vernești,

Recepția și distribuirea suportului alimentar sub formă de **pachet alimentar**, pentru elevii prezenți la școală.

Pachetul alimentar, în regim catering, va fi recepționat în intervalul orar 10:00- 11:00, de către responsabilii numiți.

Responsabilii distribuie hrana copiilor din sălile de clasă.

Copiii servesc pachetul alimentar cu respectarea măsurilor igienico-sanitare, la ora 11:10

Personalul nedidactic dezinfectează zilnic sălile de clasă după servirea mesei.

Recepția și distribuția suportului alimentar sub formă de pachet alimentar, în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, de către responsabilii numiți cu distribuirea hranei,

Responsabilii cu distribuirea hranei, transmit numărul de elevi care participă online la orele de curs, firmei ce furnizează pachetul alimentar, zilnic până la ora 9:00

Pachetul alimentar va fi ridicat, zilnic, în intervalul orar 10:30-11:00 de la mașina care-l transportă, din fața unității școlare de către elev sau reprezentantul legal al acestuia.

Cadrele didactice responsabile vor distribui pachetul alimentar elevilor/reprezentanților legali, consemnând într-un tabel, preluarea acestuia

Recepția produselor alimentare va fi consemnată zilnic de către responsabilii numiți, prin completarea formularelor de raportare periodice

Recipientele de unică folosință se colectează în saci speciali

La nivelul unității se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"*.

Școala Gimnazială Vernești are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev.

Diriginții, învățătoarele și educatoarele au solicitat părinților să informeze unitatea școlară cu privire la restricțiile alimentare, răspunsul fiind consemnat într-un proces verbal de luare la cunoștință.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Data-limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

- în ziua producerii pentru masa caldă;
- 24 de ore pentru pachetul alimentar

Distribuirea 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. 1225/5031/2003 *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.