PRIMĂRIA COMUNEI VERNEȘTI
Tel.: 0238/705.007, Fax 0238 / 705.017
Sediu: Sat Vernești, Comuna Vernești, Judetul Buzău
Cod postal 127675

Nr. 8306 **din** 31.07.2026

Aprobat,
Primar,
Daniel NĂSTASE

CAIET DE SARCINI - SPECIFICAŢII TEHNICE PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE

Achiziţie servicii de catering în cadrul Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ" pentru preşcolarii şi elevii Școlii Gimnaziale Cândești și ai Școlii Gimnaziale „Nicolae Ioan Jilinschi"

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică de către ofertanţi. Cerinţele 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 cerinţelor minimale din Caietul de sarcini.

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

Orice referire din cuprinsul prezentei documentaţii de atribuire, prin care se indică o anumită origine, sursă, producţie, procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerţ, un brevet de invenţie şi/sau o licenţă de fabricaţie se va interpreta ca fiind însoţită de menţiunea "sau echivalent".

Date generale

Autoritatea Contractantă: **COMUNA VERNEȘTI**

Obiectul achiziţiei: Achiziţie servicii de catering în cadrul *Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ"* pentru elevii Școlii Gimnaziale Cândești și ai Școlii Gimnaziale „Nicolae Ioan Jilinschi"

Finanţare prin Programul Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ"

Valoarea estimată:

Valoare estimată maximă / porţie: **14,86** lei fără TVA

Această valoare estimată a fost calculată luând în considerare intrarea in vigoare de la 1.01.2023 a modificărilor la Codul fiscal, prin care se modifică TVA-ul aferent serviciilor de catering, ţinînd seama de faptul că valoarea maximă alocată/ beneficiar este de 16,5 lei cu TVA.

Oferta nu poate depăşi valoarea de 14,86 lei fără TVA/ porţie.

Orice ofertă care depăşeşte valoarea maximală de 14,86 / porţie va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoare estimată totală: maxim **798.739,86** lei fără TVA, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2027, contractul sa fie suplimentat cu alte 1.041.834,60 lei.

Număr estimativ porţii / zi: **779**

Numar de zile: **69** in cursul anului 2026, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2027, contractul sa fie suplimentat cu alte 90 zile.

Numar de portii estimat a fi livrate: **53.751** in cursul anului 2026, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2026, contractul sa fie suplimentat cu alte 70.110.

Durata contract: de la data încheierii, până la finalizarea anului calendaristic 2026 cu posibilitate de prelungire pina la finalul anului scolar 2026-2027.

SPECIFICAŢII 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 preşcolarii şi elevii care frecventează cursurile unităţii de învăţământ preuniversitar de stat din Vernești - Şcolile Gimnaziale Cândești și „Nicolae Ioan Jilinschi" Verneşti, în cadrul Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ" *pe perioada desfăşurării cursurilor în anul şcolar 2026-2027*, în condiţiile stabilite de acest Program şi a legislaţiei incidente în domeniu.

Preţul maximal/porţie este de 14,86 lei fără TVA.

Pachetul alimentar va fi compus 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.

Pentru asigurarea unui meniu variat si sănătos, meniul săptămânal va include cel puțin două pachete alimentare ce includ preparate gatite la gratar / cuptor.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Având in vederea formularea sumă disponibilă / beneficiar din cadrul HG nr. 1171/2025, ţinând cont de prevederile art. 17 din OG nr. 99/2020, privind marja de profit, defalcarea costurilor va conţine şi profitul, care va fi inclus in calcul ori la prepararea hranei ori la distributie, urmând ca, in anexa la formularul 11.1, parte a ofertei financiare, să fie detaliat atât cu ponderi cât şi cu cifre, indicandu-se unde a fost inclusa si se va preciza ponderea.

Atenţie !

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

Având in vederea formularea sumă disponibilă / beneficiar din cadrul HG nr. 1152/2022, ţinând cont de prevederile art. 17 din OG nr. 99/2020, privind marja de profit, defalcarea costurilor va conţine şi profitul, care va fi inclus in calcul ori la prepararea hranei ori la distributie, urmând ca, in anexa la formularul 11.1, parte a ofertei financiare, să fie detaliat atât cu ponderi cât şi cu cifre, indicandu-se unde a fost inclusa si se va preciza ponderea.

Criteriul de atribuire:

In baza prevederilor HG nr. 1152/2022, cu respectarea prevederilor Legii 98/2016m criteriul de atribuire propus este **cel mai bun raport calitate-preţ**.

Astfel:

1. Preţul ofertei - factor financiar - **25 puncte**
2. Ponderea materiei prime in total preţ pachet - **50 puncte**
3. Experienta personalului cheie - **15 puncte**
4. Vehicule utilizate pentru transport (V) - **10 puncte**

Algoritmul de calcul pentru acordarea punctajului:

1. ***Preţul ofertei - 25 puncte***

Pentru oferta admisibilă cu preţul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim: 25 de puncte.

Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

P preţ (n) =Preţ (min)/Preţ (n) x 25,

unde:

Ppret (n) - punctaj obţinut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preţ (min) - cel mai scăzut dintre preţurile ofertelor admisibile;

Preţ (n)- preţul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

2. ***Ponderea materiei prime din preţul per porţie- 50 puncte***

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii preţului materiei prime din preţul total/porţie se acordă punctajul maxim: 50 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii preţului materiei prime din preţul total/ porţie punctajul se calculează astfel:

Pmaterie(n) = Pmaterie (nom)/Pmaterie (max) x 50,

unde:

Pmaterie (n) - punctajul obţinut pentru pretul materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Pmaterie (nom) - nivelul pretului materiei prime din total preţ per porţie pentru oferta evaluată;

Pmaterie (max) - nivelul cel mai ridicat al preţului materiei prime din preţul total/porţie.

În propunerea tehnica / propunerea financiara, în campul aferent acestui factor de evaluare se va inscrie contravaloarea materiei prime in total preţul unei porţii fara TVA

3. **Experienta personalului cheie** - **25 puncte**

Se acorda un punctaj maxim de 25 pct pentru asigurarea / experiența personalului cheie minimal implicat in derularea contractului:

1. ***"Bucatar / bucatari calificati"***:
    a. *Pentru 1 bucatar cu diploma de calificare si 1 ajutor de bucatar se acorda 2 puncte*
    b. *Pentru mai mult de 1 bucatar cu diploma de calificare se acorda 5 puncte*
2. ***responsabil de contract, inginer cu diploma de licență în industria alimentara:***
    a. *Pentru asigurarea unui responsabil de contract, cu diploma de licenta de inginer industria alimentara se acorda* ***2 puncte***
    b. *Pentru asigurarea unui responsabil de contract, cu diploma de licenta de inginer industria alimentara anterior implicat în 1 - 5 proiecte similare se acorda* ***5 puncte***
    c. *Pentru asigurarea unui responsabil de contract, cu diploma de licenta de inginer industria alimentara anterior implicat în mai mult de 6 proiecte similare se acorda* ***10 puncte***

În propunerea tehnica / propunerea financiara, se vor transmite informatiile in format letric pentru fiecare din cele 3 informatii solicitate : numar bucatari / ajutori de bucatar asigurati, + numar de responsabili de contract, cu diploma de licenta de inginer în industria alimentara + numarul de proiecte similare în care au fost anterior implicat responsabilii de contract

4. ***Vehicule utilizate pentru transport (V)*** - **10 puncte**

Se acorda un punctaj maxim de 10 pct pentru asigurarea / experiența personalului cheie minimal implicat in derularea contractului:

a. Pentru utilizarea exclusivă a vehiculelor electrice – **10 puncte**;
b. Pentru utilizarea exclusivă a vehiculelor hibride sau a vehiculelor hibride împreună cu vehicule electrice – **5 puncte**;
c. Pentru utilizarea vehiculelor cu combustie internă cu norma de poluare cel puțin Euro 6 – **3 puncte**;
d. Pentru utilizarea vehiculelor cu combustie internă cu norma de poluare mai mică de Euro 6 – **0 puncte**.

Ofertanții vor prezenta orice document justificativ privind deținerea sau utilizarea vehiculelor declarate în cadrul propunerii tehnice, împreună cu o declarație pe proprie răspundere că vehiculele declarate vor fi utilizate pe toată durata derulării contractului.

În propunerea tehnica / propunerea financiara se vor transmite informatiile in formatul astfel: "electric" sau "hibrid" sau "euro....", precum si documentele suport solicitate prin caietul de sarcini

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național *„Masă sănătoasă"* 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 și unitățile 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 Şcolilor Gimnaziale Cândești și „Nicolae Ioan Jilinschi" Verneşti, Comuna Verneşti, judeţul Buzău, in intervalul orar precizat in anexa 2 la prezentul caiet de sarcini regulament.

3. Grupe speciale de consumatori

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.

4. Termene de consum

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.

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, 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 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 sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele implicate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"; În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare. La nivelul propunerii tehnice se vor prezenta aceste măsuri, în lipsa cărora oferta va fi considerata neconformă.

Modul de întocmire a propunerii tehnice

Ofertantul are obligaţia să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificaţiile tehnice conţinute în Caietul de sarcini şi va cuprinde minim următoarele:

1. **Propunerea tehnica** va conţine minim informaţiile solicitate in modelul de propunere tehnica- Formular nr.10 si 10.1.
2. **Declaraţie pe proprie răspundere** din care sa reiasa ca, in întocmirea ofertei s-a tinut cont de condiţiile de mediu, sociale si cu privire la relaţiile de munca si ca acestea se vor respecta pe toata durata de îndeplinire a contractului de servicii. Informaţii detaliate privind reglementările care sunt in vigoare la nivel naţional si se refera la condiţiile de munca si protectia muncii, securitatii si sanatatii in munca, se pot obţine de la Inspecţia Muncii sau pe site-ul http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html.Informaţii privind reglementările care sunt in vigoare la nivel naţional si se refera la condiţiile de mediu, se pot obţine de la Agenţia Naţionala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: http://wwv.anpm.ro/web/guest/legislaitie (Formular dedicat).
3. Documentele expres solicitate prin Fișa de Date a Achizitiei / Caietul de sarcini al procedurii:
   - Reperele privind managementul, logistica si planificarea aplicata pentru realizarea contractului. In aceasta sectiune, ofertantul
   - Planul de management al riscurilor aferent proiectului
   - Organigrama cuprinzatoare a proiectului
4. Grafic de livrare diferentiat la nivelul unei zile de distributie, respectiv la nivel de contract (care să acopere toate zilele de distribuție). Se solicita intocmirea graficului de executie a contractului - document ce va reflecta progresul in timp al proiectului coroborat cu o alocare adecvata de resurse umane si materiale necesare realizarii contractului.
5. Modelul de contract asumat (Clauzele contractuale), semnat si ștampilat de reprezentantul legal al ofertantului sau propuneri de amendare a clauzelor obligatorii
6. ANEXE

Se solicita urmatoarele documente ca anexa la propunerea tehnica:

- Documente demonstare asigurare vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului (Cartea de identitate a vehiculului, certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor, autorizarea / înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului, iar în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deţinere a vehiculului - documente care atestă modalitatea de deţinere)
- Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personalul implicat

NORMELE MINIME OBLIGATORII
ce trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

4. 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.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

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

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

8. 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.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

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

"...

23. sandvici cu unt, șuncă, caşcaval 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."

REGULAMENT PROPRIU

de organizare şi funcţionare a *Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ"*, la nivelul Şcolii Gimnaziale Cândeşti şi Şcolii Gimnaziale „Nicolae Ioan Jilinschi" Verneşti, Comuna Verneşti, judeţul Buzău

Alegerea suportului alimentar

în urma hotărârii Consiliului de Administraţie, a Şcolii Gimnaziale Cândeşti şi Şcolii Gimnaziale „Nicolae Ioan Jilinschi" Verneşti, Comuna Verneşti, judeţul Buzău s-a ales ca suport alimentar, din cadrul *Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ":*

- **Pachet Alimentar** conform prevederilor art. 9 alin (4) din Regulamentul-cadru de organizare şi funcţionare a unităţii de învăţământ preunivesitar, aprobat prin Ordin de ministru nr. 4183/2022. care se află în situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi a internetului, sau îşi desfăşoară activitatea prin mijloace alternative, altele decât tehnologia şi internetul, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educaţiei şi al ministrului sănătăţii nr.5338/2015/2021.

Asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuire a produselor alimentare ce constituie suportul alimentar

La nivelul şcolii, prin Hotărare a Consiliului de Administraţie se vor numi cadrele didactice, care, coordonate de directorul unităţii, vor fi responsabile cu distribuirea hranei din cadrul *Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ"*.

Specificaţii tehnice pentru procedurile de furnizare şi distribuire a produselor alimentare pentru preşcolari şi elevi, au fost stabilite in respectul *Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ"*

Evidenţa prezenţei elevilor: în fiecare dimineaţă până la ora 8:30, se va centraliza prezenţa preşcolarilor şi 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 porţiile din ziua respectivă, se va transmite şi o precomandă estimativă pentru porţiile din ziua următoare.

Recepţia şi distribuţia hranei din cadrul suportului alimentar.

Se va asigura transportul şi distribuţia zilnică a produselor alimentare din unităţi autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţă a alimentelor, potrivit legislaţiei în vigoare, la Scolile Gimnaziale Cândeşti şi Şcoala Gimnazială „Nicolae Ioan Jilinschi",,

Recepţia şi distribuirea suportului alimentar sub formă de ***pachet alimentar,*** *pentru elevii prezenţi la şcoală.*

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

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.

Recepţia şi distribuţia suportului alimentar sub formă de pachet alimentar, în situaţia suspendării cursurilor cu prezenţă fizică, de către responsabilii numiţi 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 maşina care il transportă, din faţa unităţii şcolare de către elev sau reprezentantul legal al acestuia.

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

Recepţia produselor alimentare va fi consemnată zilnic de către responsabilii numiţi, prin completarea formularelor de raportare periodice

Recipientele de unică folosinţă se colectează în saci speciali

La nivelul unităţii se elaborează şi se transmite inspectoratului şcolar un raport lunar cu privire la derularea *Programului Naţional "MASA SĂNĂTOASĂ"*.

Şcoala Gimnazială Brătileşti are obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

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

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

Diriginţii, învăţătoarele şi educatoarele au solicitat părinţilor să informeze unitatea şcolară cu privire la restricţiile alimentare, răspunsul fiind consemnat într-un proces verbal de luare la cunoştinţă.

Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Data-limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare 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 deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1225/5031/2003 *privind aprobarea*

Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 *privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor*, cu modificările şi completările ulterioare.