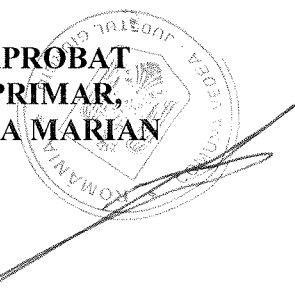


**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

Nr. 1566 / 13.05.2024

**APROBAT
PRIMAR,
TAGA MARIAN**



CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE „SERVICII DE CATERING PENTRU UNITATILE DE ÎNVĂȚĂMANT DIN COMUNA VEDEA, JUDEȚUL GIURGIU - în cadrul Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS)“ derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

I. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Pentru a susține participarea la cursuri pe durata învățământului obligatoriu, pentru a stimula motivația pentru învățare, precum și pentru a sprijini preșcolarii și elevii din medii defavorizate aflați în risc de abandon școlar, s-a optat ca suportul alimentar să fie sandviciuri, în regim catering, în conformitate cu prevederile Ordinului 3840/2024.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.
- HG. nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie furnizarea serviciilor de catering pentru unități de învățământ preuniversitar de stat, respectiv furnizarea de sandviçuri, în regim de catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Vedea, județul Giurgiu, în anul școlar 2024-2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea de sandviçuri pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Apostol Arsache Vedea, Grădinitei de pe raza Comunei Vedea în perioada desfășurării activității didactice, de la data primirii ordinului de livrare până la sfârșitul anului școlar 2024 -2025, în cantitățile și conținutul caloric conform legii.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul școlar 2024-2025, pe perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea sandviçurilor pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Apostol Arsache Vedea ca și preșcolarii Grădinitei de pe raza comunei Vedea

IV. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar constând într-un sandviç, în regim de catering/ pachet alimentar, alternativ îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar 2024-2025. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentar, precum și modalitatea de distribuire a acestuia 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.

Sandviçurile vor fi servite în clasa sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul din Ordinul Ministrului Sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor.

COMUNA VEDEA JUDEȚUL GIURGIU

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 prescolarilor/cleivilor pentru a li se comunica furnizorilor.

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. Intocmite 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 comunei Vedea, 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.

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

V. Cantități necesare și livrare

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea sandviciurilor pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Apostol Arsache Vedea cat și prescolarii Grădinitei de pe raza comunei Vedea, în perioada desfășurării activității didactice, de la data primirii ordinului de livrare până la sfârșitul anului școlar 2024-2025.

Numărul sandviciuri se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri și va fi comunicat prestatorului până la ora 08:30(numai daca nu sunt prezenti elevi/prescolari) daca exista de către conducerea Școlii Apostol Arsache Vedea cat și prescolarii Grădinitei de pe raza comunei Vedea sau împuternicitul acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile legii este cel comunicat de către conducerea Școlii Apostol Arsache Vedea, și anume 230.

Cantitățile totale contractate pentru anul școlar 2024-2025:

Cantități maxime: 230buc/zi x 95 zile = 21.850 buc. (porții)

Cantitățile zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți la cursuri. Livrarea sandviciurilor se va face o dată pe zi, după cum urmează:

- Scoala Vedea – 230 portii

Oferatantul va fi anunțat dacă intervin alte modificări.

Denumire servicii: Servicii de catering pentru scoli

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev. 2)

Termen prestari servicii: Zilnic între orele 10⁰⁰-11⁰⁰.

Distribuția sandviciurilor în regim catering/pachetului alimentar pentru învățământul primar preșcolar și gimnazial se va face zilnic, între orele 10⁰⁰ — 11⁰⁰.

Se va livra

➤ **pachet alimentar:**

- produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - baton 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte (unt, cașcaval, brânză) 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

- legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Apostol Arsache Vedea zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

- Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
- Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov).

NOTĂ

Același tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 97/2018 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (3) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 97/2018, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de 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 de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța 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.

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar se va face zilnic, între orele 10.00 – 11.00.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **15,00** lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde și pretul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Suportul alimentar constând în sandviciuri în regim catering propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a 105/2022.

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

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

7. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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

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

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz. pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale:

Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă ca obiect de activitate autorizat servicii de catering;

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Anexa 2 din Normele metodologice de aplicare a OUG 105/2022.

Produsele alimentare vor fi livrate conform solicitărilor din prezentul caiet de sarcini, zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire, dacă hrana va fi păstrată până la distribuirea/elev/prescolar, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare. produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

Suportul alimentar trebuie sa contina sandviciuri preparate conform principiilor care trebuie respectate in pregătirea alimentelor pentru copii, si anume:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul sandviciurilor, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor 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 gătit 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.

6. Evitarea mâncărurilor 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 în vigoare.

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

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (4) din O.U.G. nr. a OUG 105/2022 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din HG nr. 1152/2022 privind normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G.

COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU

nr.105/2022, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru sandvici /elev.

2). Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală. precum și evidența numărului de copii.

Fiecare unitate de invatamant va raspunde, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii acestora.

Operatorul economic autorizat/înregistrat,unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexate 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.

COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU

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 sandviciurilor.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar , respectiv locatiile de pe raza Comunei Vedea.

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

Sandviciurile trebuie ambalate in recipiente/folie din plastic alimentar de unica folosinta, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuția alimentelor

COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU

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 moditicările și completările ulterioare.

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

Servirea sandviciurilor 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 sănătății lucrătorilor.

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;

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

- 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 înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

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

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, încărcarea, descărcarea, manipularea echipamentelor/dotărilor, cât și livrarea, sunt asigurate de furnizor.

La livrare produsele vor fi însoțite de:

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

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

• **CONDITII GENERALE:**

- Valoarea estimată a contractului este **300.000** lei fără TVA , la care se adaugă TVA în valoare de 9%;
- Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia;

**COMUNA VEDEA
JUDEȚUL GIURGIU**

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

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

Întocmit,

VOICULESCU-EMILIA