

Școala Gimnazială "Emil Isac" Cluj-Napoca

Nr. 2452/25.11.2022

APROBAT

Reprezentant legal
Director Prof. Bradea Lucia Corina



CAIET DE SARCINI

ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING conform

Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat din cadrul Școlii Gimnaziale "Emil Isac" Cluj-Napoca, a punctelor secundare de lucru și a structurilor arondate

procedura proprie

pentru demararea procedurii de hrana conform

ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 105 din 30 iunie 2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat Modificată prin ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 145 din 28 octombrie 2022 pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;

55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. OBIECTUL ACHIZITIEI:

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate minimale.

Prezentul caiet de sarcini are ca obiect achiziționarea de servicii de catering sub formă de pachet alimentar (sandwich și un fruct) pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale "Emil Isac" Cluj-Napoca".

Potrivit NORME METODOLOGICE din 16 septembrie 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 preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat Modificată prin ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 145 din 28 octombrie 2022, art. 1, litera c) după cum urmează: pachet alimentar, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim propriu sau de catering, care va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate, monitorizate și controlate.;

Produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - **Legea nr. 123/2008** și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

(1) Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut la art. 2 îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

(2) Elevii și preșcolarii prevăzuți la alin. (2) primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezențai legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale 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.

Produsele alimentare 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți..

Conducerea unității de învățământ va desemna un **coordonator local de program** care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Predarea pachetelor continand masă caldă, în regim catering, către coordonatorul local de program se va face de către operatorul economic castigator, zilnic, cu semnarea obligatorie a unui Proces verbal de predare/primire in 2 exemplare, cate unul pentru fiecare parte.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepția de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea programului-pilot, după model

2. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este de 7 luni, incepand cu luna decembrie 2022 si pana in luna iunie 2023, total 112 de zile lucratoare .

NOTA: Autoritatea contractantă are dreptul de a opta pentru suplimentarea cantităților de hrana în limita resurselor financiare alocate cu această destinație.

Eventuala majorare a cantităților de hrana contractate se poate face la solicitarea Autorității Contractante, in conformitate cu prevederile legislației incidente în domeniul achizițiilor publice.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa cantitatea estimată pe parcursul derulării contractului, în funcție de nivelul creditelor bugetare alocate.

Autoritatea Contractantă are posibilitatea de a nu utiliza în totalitate cantitatea de hrana prevăzută în contract, fără ca prestatorul să poată pretinde plata de daune-interese sau orice alte despăgubiri/penalități;

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, 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-pilot, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor 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 acestora în condiții optime de igienă.

3. CANTITATEA NECESARA:

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Scoala Gimnaziala "Emil Isac" Cluj-Napoca, va achizitiona urmatoarele:

1. Pentru Locatia Str. Giordano Bruno, nr.46, Cluj-Napoca, jud Cluj

- Se dorește achiziționarea unui pachet alimentar zilnic/elev, potrivit **art. 2 litera c) pachet alimentar (sandwich si un fruct)** din NORME METODOLOGICE de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat Modificata prin ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 145 din 28 octombrie 2022, în limita a 15,00 lei cu TVA/copil;

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 în vigoare.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, 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-pilot, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

PRINCIPII care 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 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.
1. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități
 2. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
 3. 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.
 4. 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.

NOTĂ:

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

1. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
3. un fruct întreg.

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



a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

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

Ofertanții vor întocmi, în cadrul propunerii tehnice:

-  patru variante de meniu saptamanal **pachet alimentar standard (sandwich si un fruct)**
-  un meniu pachet alimentar saptamanal special recomandat in prescriptiile medicale pentru copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medical **(sandwich si un fruct)**
-  un meniu pachet alimentar saptamanal special vegetarian **(sandwich si un fruct)**

Aceste meniuri putand fi utilizate in derularea contractului in mod consecutiv sau functie de anotimp pe parcursul derularii contractului.

In consecinta, ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor autoritatii contractante, respectiv elevi/copii inscrisi .

În funcție de modificările intervenite în frecvența numărului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de persoane cuprins în comenzile lansate de către beneficiar, pretul contractului modificându-se corespunzător.

Ofertanții vor avea în vedere posibilitatea ca media comenzilor zilnice efectuate să difere de cifrele mai sus prezentate ținând cont de vacanțele intersemestriale și de alte situații incidente.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maximă, conform tabelului de mai sus.

Produsele distribuite vor respecta cerințele 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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

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.

Pentru menținerea sănătății preșcolărilor și elevilor, 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- veterinar și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor (Regulamentul privind controalele oficiale), de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1.999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute de legislația în vigoare.

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: 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

CERINTE MINIMALE:

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 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.

Ofertantul își va asuma obligația de a întocmi pe baza aceluiași principii și un meniu diferențiat pentru copii care necesită un regim alimentar impus de medicul specialist, în măsura în care pe parcursul derulării contractului vor apărea astfel de necesități, fără modificarea pretului contractului.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, Prestatorul având obligația de a se conforma întocmai.

Fiecare dintre aceste meniuri vor fi însoțite de calculul caloriilor, conținutul de proteine, lipide și glucide.

Prestatorul are obligația de a prezenta liste de alimente detaliate către personalul de specialitate al autorității contractante în scopul întocmirii de anchete alimentare (lunile februarie – mai) conform **ORDIN nr. 438/4.629/2021** privind asigurarea asistenței medicale a preșcolărilor, elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar și studenților din instituțiile de învățământ superior pentru menținerea stării de sănătate a colectivităților și pentru promovarea unui stil de viață sănătos.

PRINCIPII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi

1. 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. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități.
6. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
7. 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.

La întocmirea planului de meniu trebuie să se țină cont de următorii factori:

- ⇒ realizarea unui aport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.) pentru categoria de varsta a beneficiarilor;
- ⇒ utilizarea în mod preponderent de alimente proaspete, neprocesate, corelate anotimpului în care se aplica meniurile;
- ⇒ planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- ⇒ în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate
- ⇒ să se asigure 2 ouă/săptămână/persoană sub diverse forme ;
- ⇒ nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză din comerț;
- ⇒ mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie prea condimentate, să fie moderat sărate;
- ⇒ mâncarea trebuie să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- ⇒ felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- ⇒ ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în raport de natură produselor;
- ⇒ ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute în actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei;
- ⇒ ofertantul se obligă să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituiri, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului instituției, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- ⇒ ofertantul se obligă ca în situația în care în urma anchetei alimentare efectuate de către reprezentanții beneficiarului rezultă un deficit/o deviație de la principiile nutriționale prezentate în prezentul caiet de sarcini, să corecteze/compenseze acest lucru cât mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare - veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Piramida alimentară pentru nutriția copiilor, în funcție de necesarul caloric, grupele de alimente și grupa de vârstă și care va fi luată în considerare de ofertant la întocmirea meniurilor este în concordanță cu prevederile și principiile **Ordinului nr. 1563 din 12 septembrie 2008** pentru aprobarea **Listei alimentelor nerecomandate** preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, respectiv:

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PREȘCOLĂRILOR ȘI ȘCOLĂRILOR

Nr. Crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1	Alimente cu conținut mare de zahăr*	peste 15 g zahăr/100g produs	- prăjituri, - bomboane,

			- acadele, - alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grăsimi	peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs ; - acizi grași trans peste 1g/100g produs	- hamburgeri, - pizza, - produse tip patiserie, - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire, - maioneze, - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu conținut mare de sare	peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6g sodiu/100g produs)	- chips-uri, - biscuiți sărați - covrigei - sticks-uri sărate, - snacks-uri, - alune sărate - semințe sărate, - alte produse similare
4	Băuturi racoritoare**	-	- Orice tip de bauturi racoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 250-300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6	Alimente neambalate***	-	Alimente vrac Sandvișuri neambalate
7	Alimente neetichetate****	-	Alimente care nu respectă prevederile HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele și legumele proaspete

** In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene **se recomandă etichetarea nutrițională.**

NECESARUL ZILNIC DE CALORII ȘI SUBSTANȚE NUTRITIVE PENTRU COPII ȘI ADOLESCENȚI

Adolescenți

Copii Băieți Fete

1 - 3 4 - 6 7 - 10 11 - 14 15 - 19 11 - 14 15 - 19
ani ani ani ani ani ani ani

1 2 3 4 5 6 7

Calorii

- necesar mediu 1.300 1.800 2.400 3.100 3.500 2.600 2.800

- variații posibile 900 - 1.300 - 1.700 - 2.200 - 3.000 - 1.800 - 2.000 -

în funcție de 1.800 2.300 3.300 3.700 3.900 3.000 3.000

caracteristicile

grupului

Proteine totale

- necesar mediu 44 - 61 - 82 - 106 - 120 - 89 - 96 -

51 g 70 g 94 g 121 g 137 g 101 g 109 g

- variații posibile 31 - 44 - 58 - 75 - 102 - 61 - 68 -

în funcție de 70 g 90 g 129 g 144 g 152 g 117 g 117 g

nivelul caloric

- % din valoarea 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 - 14 -

calorică 16% 16% 16% 16% 16% 16% 16%

Proteine animale

- necesar mediu 31 - 40 - 49 - 52 - 60 - 49 - 48 -

36 g 46 g 56 g 55 g 69 g 55 g 54 g

- variații posibile 22 - 29 - 35 - 41 - 51 - 34 - 34 -

în funcție de 49 g 59 g 77 g 79 g 76 g 64 g 59 g

nivelul caloric

- % din cantitatea 70% 65% 60% 55% 50% 55% 50%

proteinelor totale

Proteine vegetale

- necesar mediu 13 - 21 - 33 - 54 - 60 - 40 - 48 -

15 g 24 g 38 g 66 g 69 g 46 g 55 g

- variații posibile 9 - 15 - 23 - 34 - 51 - 25 - 34 -

în funcție de 21 g 31 g 52 g 65 g 76 g 55 g 58 g

nivelul caloric

- % din cantitatea 30% 35% 40% 45% 50% 45% 50%

proteinelor totale

Lipide totale

- necesar mediu 49 - 58 - 65 - 83 - 94 - 70 - 75 -

60 g 68 g 77 g 100 g 113 g 84 g 90 g

- variații posibile 34 - 42 - 46 - 71 - 81 - 49 - 54 -

în funcție de 77 g 87 g 106 g 119 g 126 g 87 g 97 g

nivelul caloric

- % din valoarea 35 - 30 - 25 - 25 - 25 - 25 - 25 -

calorică 40% 35% 30% 30% 30% 30% 30%

Lipide animale

- necesar mediu 37 - 44 - 49 - 58 - 60 - 50 - 53 -

45 g 51 g 58 g 70 g 79 g 59 g 63 g

- variații posibile 26 - 32 - 35 - 50 - 57 - 37 - 38 -

în funcție de 58 g 65 g 80 g 83 g 88 g 68 g 68 g

nivelul caloric

- % din cantitatea 75% 75% 75% 70% 70% 70% 70%

lipidelor totale

Lipide vegetale

- necesar mediu 12 - 14 - 16 - 25 - 28 - 20 - 22 -

15 g 17 g 19 g 30 g 47 g 25 g 27 g

- variații posibile 8 - 10 - 11 - 21 - 24 - 11 - 16 -

în funcție de 19 g 22 g 26 g 36 g 38 g 29 g 29 g

nivelul caloric

- % din cantitatea 25% 25% 25% 30% 30% 30% 30%

lipidelor totale

Glucide

- necesar mediu 143 - 220 - 322 - 416 - 470 - 349 - 376 -

168 g 240 g 351 g 454 g 521 g 380 g 410 g

- variații posibile 100 - 174 - 228 - 295 - 402 - 241 - 268 -

în funcție de 222 g 309 g 483 g 541 g 571 g 439 g 439 g

nivelul caloric

- % din valoarea 45 - 50 - 55 - 55 - 55 - 55 - 55 -

calorică 53% 55% 60% 60% 60% 60% 60%

Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu mg	Fosfor mg	Magneziu mg	Fier mg	Zinc mg	Iod mg

Copii						
4 – 6 ani	900	500	180	9	9	80
7 – 9 ani	1100	700	220	10	10	100
10 – 12 ani	1200	800	270	12	12	120
Băieți						
13 – 15 ani	1200	1000	330	13	14	140
16 – 19 ani	1300	1100	360	16	15	150
Fete						
13 – 15 ani	1100	900	310	15	14	130
16 – 19 ani	1200	1000	310	18	14	140

NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE PENTRU ALCĂTUIREA DIETEI LA COPII ȘI ADOLESCENȚI:

GRUPA DE ALIMENTE (G)	COPII (VARSTA-ANI)			ADOLESCENȚI VARSTA-ANI)			
	1-3	4-6	7-10	Baieti		Fete	
				11-14	15-19	11-14	15-19
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi comerciale							
total	25	32	40	50	55	35	40
animale	15	20	25	30	30	20	20
vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	16	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180

Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55
----------------------------	----	----	----	----	----	----	----

VALOAREA CALORICĂ A ALIMENTELOR

VALOARE CALORICA	KCAL/100 G	ALIMENTE
Minimă	Sub 5	Apă, apă minerală, ceai, suc de lămâie, supe clare
Scăzută	5 - 60	Fructe: mere, căpșuni, caise, piersici, prune, cireșe, vișine, pepene, portocale, mandarine, grapefruit, mango, ananas. Legume: fasole, varză, conopidă, morcovi, pătrunjel, castraveți, usturoi, ceapă, salată, ciuperci, spanac, sparanghel, brocoli. Lapte degresat, brânză de casă
Moderată	60 - 120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazăre, cartofi cu ulei, margarina, boabe de soia Carne slabă, pui Ou, brânză, pește Cereale neîndulcite, pâine Lapte integral, iaurt integral,
Crescută	120 - 300	Închegată, iaurt îndulcit, smântână, cașcaval, carne grasă, salam, cârnați, paste cu sos, hamburger, biscuiți, prăjituri, cereale îndulcite, musli, sosuri și maioneze.
Foarte crescută	300-1000	Plăcintă cu carne, pește prăjit cu cartofi prăjiți, pui prăjit, pizza, dulciuri, prăjituri cu cremă, ciocolată.

Caracteristici nutriționale ale grupelor alimentare

Grupa alimentară	Pâine, cereale, orez, paste	Legume și vegetale	Fructe	Lapte și derivate	Ouă	Carne, pește
Principali nutrienți	Carbohidrați Fier Vitamina B1 Vitamina E	Vitamine și minerale	Vitamine și minerale	Calciu Proteine	Proteine cu valoare biologică înaltă	Proteine Fier Acizi grași omega 3
Alte componente nutritive	Fibre Proteine Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B3 Folați Sodiu	Fibre	Carbohidrați Fibre	Grăsimi Carbohidrați Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B12 Sodiu Potasiu	Colesterol Fier Vitaminele B1, B2, B12, A, D	Grăsimi Niacina Vitamina B12

PIRAMIDA ALIMENTARĂ PENTRU NUTRIȚIA COPIILOR, ÎN FUNCȚIE DE NECESARUL CALORIC, GRUPELE DE ALIMENTE ȘI GRUPA DE VÂRSTĂ A COPIILOR

A. Piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric

Aliment	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3200
---------	------	------	------	------	------	------	------	------

Calorii								
cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
legume	2 cești	2 ½ cești	2 ½ cești	3cești	3 cești	3 ½ cești	3 ½ cești	4 cești
fructe	1 ½ cești	1 ½ cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 ½ cești	2 ½ cești
lapte	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești
carne și fasole	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g
Vârsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

B. Piramida alimentara pentru nutriția copiilor raportată la aliment și la grupa de vârstă

Grupa alimentară	Mărimea porției	Număr maxim de porții/zi la 2-6 ani	Număr maxim de porții/zi la 7-10 ani	Număr maxim de porții/zi la 11-13 ani
legume	legume cu frunze verzi = 1 ceașcă legume crude tăiate = ½ de ceașcă legume fierte = 1/2 ceașcă 10 felii cartofi prăjiți suc de legume = ½ ceașcă	3	4 – 5	5 – 6
fructe citrice și suc de citrice	măr, banană, portocală, o felie = 1 fruct mediu fructe crud tăiat în bucăți = ½ ceașcă suc de fructe neîndulcit = o ceașcă fructe uscate = ½ ceașcă	2 – 4	3	3 – 4
pâine, cereale, orez și paste	pâine = 1 felie cereale uscate = 1/3 de ceașcă cereale fierte, orez sau paste = ½ ceașcă cerale fierte pentru micul dejun = 30 g 1 croissant mare = 2 porții prăjituri = 2 bucăți	6	5 – 6	6 – 7
lapte, iaurt, brânză	lapte degresat parțial degresat = 1 ceașcă iaurt parțial degresat = 1 ceașcă iaurt de fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașcă cașcaval = 30 – 45 g brânză topită = 45-60 g brânză de vaci parțial degresată = ½ de ceașcă înghețată = ½ de ceașcă budincă = ½ de ceașcă	4	2	3

carne, pui, pește, fasole uscată mazăre, ouă, nuci	carne slabă fiartă, pui sau pește = 90g 1ou	1	2	2-3
--	--	---	---	-----

Necesarul de proteine - nutrienți esențiali cu rol major în creșterea organismului – reprezintă **15-20 % din necesarul caloric și este de:**

- ✓ 7-10 ani - 35 g/zi
- ✓ 10-18 ani - 50 g/zi

Necesarul proteic depinde de vârstă, de ritmul de creștere, dar și de calitatea alimentului utilizat.

Necesarul de carbohidrați (glucide) - macronutrienți utilizați ca sursă principală de energie în organism - reprezintă **50% din nevoile calorice ale copilului și este de: 4-18 ani: 10g/kgc/zi.**

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi următoarele echivalente alimentare

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspăt
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspăt
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt
- f) 100 g branza proaspătă de vaca = 400 ml lapte proaspăt
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne
- i) 100 g specialități din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa pastrama etc.) = 135 g carne
- j) 100 g smântână = 40 g unt
- k) 100 g pâine neagră = 71 g făină
- l) 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină
- m) 100 g pâine albă = 76 g făină
- n) 100 g paste făinoase (inclusive biscuit fără cremă) = 100 g făină
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g făină
- p) 100 g compot = 15 g zahăr
- q) 100 g dulceață = 70 g zahăr
- r) 100 g gem, peltea, marmeladă = 40 g zahăr
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahăr
- t) 100 g sirop de fructe concentrate = 60 g zahăr
- u) 100 g bomboane = 90 g zahăr
- v) 100 g miere = 80 g zahăr

- w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala
- x) 100 g bullion sa pasta de rosii = 600 g platagele rosii(tomate)
- y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate
- z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda
- aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude
- bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude
- cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi
- dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude

4. CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL ȘI DISTRIBUIREA HRANEI:

- transportul și distribuirea hranei se va face de către prestator, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar conform **Ordinului nr. 57 /2010 (*actualizat*)** pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, în recipiente inoxidabile, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare sau produs alimentar, în conformitate cu normele de igienă în vigoare;

- mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare;

- pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării. În acest sens după semnarea contractului, se va prezenta, contractul de prestare a serviciilor privind dezinfecția și igienizarea mijloacelor de transport folosite la distribuirea hranei;

Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba autorizație A.N.S.V.S.A.;

- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic.

- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator si vor fi incluse de acesta in prețul unitar oferat;

- mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;

- atunci când mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;

- alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie plasate si protejate împotriva contaminării;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. LIVRAREA:

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare (masă caldă, în regim catering) 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.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite zilnic, până la orele **09:00**, și va conține numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar, în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezenta elevilor.

În funcție de numărul de copii, starea fiziologică, precum și alți factori care influențează livrările de servicii de catering, cantitățile de hrană (regim alimentar) sunt variabile și se vor livra pe baza de **comanda telefonică/mail**.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinși în comanda lansată.

Se recomandă ca hrana să fie distribuită la aproximativ 30 de minute de la preparare. În caz contrar, hrana trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derulării anului școlar, după următorul program:

- b) până la orele 10:15 se va livra pachet alimentar sub formă de sandwich ambalat și un fruct pentru învățământul gimnazial ;

Prestatorul va avea următoarele obligații:

1. Pentru învățământul gimnazial :

- pachet alimentar format din sandwich și fruct se vor ambala individual, urmând să fie împachetate într-un pachet/clasă de învățământ și să conțină o etichetare corespunzătoare astfel încât să fie identificată cu ușurință clasa la care se repartizează precum și numărul de pachete alimentare.
- Coletele vor fi predate de către prestator la coordonatorul local de program în locația care va fi indicată la semnarea contractului în vederea recepției. Prestatorul va însoți coordonatorul local de program la locațiile de distribuție conform centralizatorului pe săli pus la dispoziție de Autoritatea contractantă.
- Livrarea se consideră îndeplinită pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar pentru transport alimente, autorizația însoțind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzător, folosite numai în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

În cadrul propunerii tehnice se va indica sediul unității de producție și timpul estimat de transport.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 91/2021 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 306/2021, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

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 tineretului 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.

6. RECEPTIA PRODUSELOR:

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate (comisia de receptie desemnata de catre beneficiar).

Prestatorul va prezenta zilnic la livrare factura/ avizul de expeditie a hranei, insotit de declaratia de conformitate, de gramajul pe portie si de calculul caloriilor.

Nu se va distribui hrana fara avizul persoanelor desemnate, respectiv membrii comisiei de receptie a serviciilor de catering, desemnati de catre achizitor.

Prestatorul are obligatia prelevării de probe, pe cheltuiala sa, atat la sediul sau, cat si la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare.

Probele se vor pastra minim 48 de ore, de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiul frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura, actualizat de persoana responsabila desemnata;

La sediul unitatii beneficiare, recoltarea se va face de personalul prezent al Prestatorului.

Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere; se eticheteaza pe recipient sau pe capac.

Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului care are obligatia de a se conforma pana la data urmatoarei livrari.

In cazul in care se vor constata abateri ce pot conduce la consecinte pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat sa receptioneze serviciile de catering va semnala aceste abateri catre medicul/asistentul si/sau directorul institutiei, care are dreptul sa dispuna, in acest caz, sistarea distributiei hranei.

Ca urmare, Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de **maxim 60 de minute de la primirea notificării**.

Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Prestatorul va trebui sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii autoritatii contractante in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor si de preparare a hranei, ori de cate ori se considera necesar.

7. CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

8. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. • Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatare.

Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ **30 min. de la preparare.**

In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de **60 grade Celsius pentru hrana calda .**

9. CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

- Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.
- **Transportul deeurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.**
- **Ofertantul are obligatia evacuarii zilnice a deeurilor alimentare.**

10. 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, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această 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	

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";

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

1. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
3. un fruct întreg.

4. PRETUL

Pretul din propunerea financiara se exprima in **LEI fara TVA, cu doua (2) zecimale** si in **LEI cu TVA** si va include toate cheltuielile aferente produselor oferitate, produsele auxiliare, si transportul.

Valoarea ofertata pentru prestarea serviciilor aferente contractului se va compune din **pretul unitar x cantitatile aferente**.

In centralizatorul de preturi se va evidentia in mod clar o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

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

In vederea aplicarii criteriului de atribuire, ofertantii vor indica in lei fara TVA, lei cu TVA precum si in procente, defalcarea costurilor.

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia. –

- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului de servicii.
- Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii (prestatii) contractata in urmatoarele situatii: -
 - Reducerea numarului de beneficiari din cadrul autoritatii contractante,
 - Alocarea insuficienta a fondurilor bugetare cu aceasta destinatie de catre /ordonatorul secundar /de credite.

5. MODUL DE PLATA

Plata se face dupa efectuarea receptiei în baza centralizatorului porțiilor zilnice preparate si servite cu Ordin de Plata, in contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului, lunar, in termen de 30 de zile de la inregistrarea facturii conform avizelor de însoțire a mărfurilor zilnice și a proceselor verbale de receptie zilnice.

6. CLAUZA SUSPENSIVA

Potrivit: ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 145 din 28 octombrie 2022 art. 2 : *Finanțarea Programului-pilot în perioada desfășurării cursurilor preșcolară și elevilor din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, în anul școlar 2022 - 2023, se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile-pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, astfel: în anul 2022, suma de 168.582 mii de lei, iar în anul 2023, suma de 266.510 mii de lei.*

Contractul se va incheia cu clauza suspensiva, dupa cum urmeaza:

Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică este inițiată pentru anul scolar **2022-2023**, având **asigurate fonduri bugetare** potrivit **HOTĂRÂRE nr. 1.362 din 9 noiembrie 2022** pentru repartizarea pe județe a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2022, pentru unele unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale în vederea finanțării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat , **pentru anul 2022**.

Pentru anul 2023, contractul va fi incheiat sub incidența unei clauze suspensive, în sensul că prestarea contractului este condiționată de finanțarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, **pentru anul 2023**.

În cazul în care, indiferent de motive, Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat pentru anul 2023 nu va fi finanțat într-un termen de 6 luni, Autoritatea Contractantă va avea obligația de a anula procedura de achiziție, indiferent în ce stadiu de derulare se va afla procedura, derularea contractului de achiziție publică devenind imposibilă conform art. 211 lit. b) din Legea 98/2016, fără a fi create circumstanțele artificiale de anulare a procedurii .

Ofertanții din cadrul acestei proceduri înțeleg că Autoritatea Contractantă nu poate fi considerată răspunzătoare pentru vreun prejudiciu cauzat în cazul în care nu va achiziționa suportul alimentar pentru anul 2023.

Ofertanții din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive, asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă

INTOCMIT,

Administrator

Stan Oliviu Bogdan

