

Nr. 2428 / 16.11.2023

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 elevii din cadrul
Școala Gimnazială "Emil Isac" Cluj-Napoca
procedura proprie
pentru demararea procedurii de hrana conform
ORDONANTA DE URGENTA Nr. 77
privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare
a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din
450 de unitati de invatamant 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 forma de pachet alimentar (sandwich și un fruct) pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale "Emil Isac" Cluj-Napoca

Potrivit NORME METODOLOGICE de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, art. 2, 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.;

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/prescolarii 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 prescolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezența fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022, cu modificările și completările ulterioare.

(3) Preluarea suportului alimentar se realizează în situațiile prevăzute la alin. (2) de către părinți/reprezentanți 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.

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.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenie grupurilor sanitare, cu respectarea legislației aplicabile în materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației aplicabile în materie, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

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 conținând masă caldă, în regim catering, către coordonatorul local de program se va face de către operatorul economic câștigător, zilnic, cu semnarea obligatorie a unui Proces verbal de predare/primire în 2 exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

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

1. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este stabilită potrivit **ORDONANȚEI DE URGENTĂ Nr. 77** privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, respectiv conform:

Art. 1. - (1) In anul 2023, incepand cu data intrarii in vigoare a prezentei ordonante de urgenta, **pe perioada desfasurarii cursurilor corespunzatoare anului scolar 2023-2024**, prescolarilor si elevilor din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, denumite in continuare unitati-pilot, li se acorda, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar(...)

Durata:

LOT 1: 2023 – 2 luni, respectiv din luna noiembrie 2023- pana in luna decembrie 2023

LOT 2: 2024 – 6 luni, respectiv din luna ianuarie 2024- pana in luna iunie 2024

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.

2. CANTITATEA NECESARA:

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Școala Gimnaziala "Emil Isac" Cluj-Napoca, va achiziționa următoarele:

- **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 Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, in limita a 18,00 lei cu TVA/copil;

Suportul alimentar este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

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

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

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.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

- 2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.
- 2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.
- 2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel puțin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

- 3.1. Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.
- 3.2. Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.
- 3.3. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

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

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

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

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei aplicabile in materie.

6. Metode de testare si control

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

7. Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare

sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr.1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limita de consum, sub forma: „expira la data de“, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- h) declaratie nutritionala.

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

Declaratie nutritiionala	100 g
Valoare energetica KJ/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati g	

Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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

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

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

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

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

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

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

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si 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.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

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

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.

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 de elevi.

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 - octombrie) conform **Ordinului nr. 438/4629/2021 ordin privind asigurarea asistenței medicale a preșcolărilor elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar și studenții din instituțiile de învățământ superior pentru menținerea stării de sănătate a colectivităților și pentru promovarea unui stil de viață sănătos.**

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

- ⇒ realizarea unui aport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.) pentru categoria de vârstă a beneficiarilor;
- ⇒ utilizarea în mod preponderent de alimente proaspete, neprocesate, corelate anotimpului în care se aplică 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 (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi);

- ⇒ in cazul in care la masa de pranz sunt servite paste fainoase, cartofi sau alte legume cu putere calorica mare;
- ⇒ evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
- ⇒ se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau pregatite la cuptor;
- ⇒ sa se asigure 2 oua/saptamana/persoana sub diverse forme ;
- ⇒ nu se vor folosi creme cu oua, frisca sau maioneza din comerț;
- ⇒ mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie prea condimentate, sa fie moderat sarate;
- ⇒ carnea de la masa de pranz (felul II) trebuie sa fie portionata la gramajul prevazut in particularitatile prevazute de legislatia sanitara si pentru siguranta alimentelor;
- ⇒ meniul va fi preparat in decursul aceleiasi zile, fara a se permite punerea in consum a unor preparate reincalzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (doua) ore inainte de servire;
- ⇒ se vor realiza feluri de mancare cu un gust apetisant, aspect si miros placut, agreate de cei care le consuma;
- ⇒ mancarea trebuie sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;
- ⇒ felurile de mancare sa fie variate, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;
- ⇒ ofertantul se obliga sa respecte toate standardele si cerintele nationale si europene aplicabile in raport de natura produselor;
- ⇒ ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute in actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei;
- ⇒ ofertantul se obliga sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a reprezentantului institutiei, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.
- ⇒ ofertantul se obliga ca in situatia in care in urma anchetei alimentare efectuate de catre reprezentantii beneficiarului rezulta un deficit/o deviatie de la principiile nutritionale prezentate in prezentul caiet de sarcini, sa corecteze/compenseze acest lucru cat mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz, sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Piramida alimentara pentru nutritia copiilor, in functie de necesarul caloric, grupele de alimente si grupa de varsta si care va fi luata in considerare de ofertant la intocmirea meniurilor este in concordanta cu prevederile si principiile **Ordinului nr. 1563 din 12 septembrie 2008** pentru aprobarea **Listei alimentelor nerecomandate** preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, respectiv:

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PREȘCOLARILOR ȘI ȘCOLARILOR

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 zahar/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 exceptia apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
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 vanzare
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 ALCĂȚUIREA
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	Înghețată, 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
Principalii 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 Calorii	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3200
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
Vârstă (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	6	5 – 6	6 – 7

	cereale fierte, orez sau paste = ½ ceașcă cerale fierte pentru micul dejun = 30 g 1 croissant mare = 2 porții prăjituri = 2 bucăți			
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 proaspata 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 specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesc, ceafa pastrama etc.) = 135 g carne
- j) 100 g smantana = 40 g unt
- k) 100 g paine neagra = 71 g faina
- l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina
- m) 100 g paine alba = 76 g faina
- n) 100 g paste fainoase (inclusive biscuit fara crema) = 100 g faina
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina
- p) 100 g compot = 15 g zahar
- q) 100 g dulceata = 70 g zahar
- r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar
- t) 100 g sirop de fructe concentrate = 60 g zahar
- u) 100 g bomboane = 90 g zahar
- v) 100 g miere = 80 g zahar
- 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

9. 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* cu modificarile si comletarile ulterioare) 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 dezinfectia 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 in 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 trebuiesc plasate si protejate împotriva contaminării;

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.

10. LIVRAREA:

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare (produsele alimentare si masă caldă felul 2, 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 numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite zilnic, pana la orele **09:00**, si va contine numarul de portii pentru fiecare regim dietetic-alimentar, in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezenta elevilor.

In functie de numarul de copii, starea fiziologica, precum si alti factori care influenteaza livrarile de servicii de catering, cantitatile de hrana (regim alimentar), sunt variabile si se vor livra pe baza de **comanda telefonica/mail**.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinsi in comanda lansata.

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derularii anului scolar, dupa urmatorul program:

- pana la orele 10:15 se va livra pachet alimentar sub forma de sandwich ambalat si un fruct pentru invatamantul gimnazial ;

Prestatorul va avea urmatoarele obligatii:

Pentru invatamantul gimnazial :

- pachet alimentar format din sandwich si fruct se vor ambala individual, urmand sa fie impachetate intr-un pachet/clasa de invatamant si sa contina o etichetare corespunzatoare astfel incat sa fie identificata cu usurinta clasa la care se repartizeaza precum si numarul de pachete alimentare.
- Coletele vor fi predate de catre prestator la coordonatorul local de program in locatia care va fi indicata la semnarea contractului in vederea receptiei. Prestatorul va insoti coordonatorul local de program la locatiile de distributie conform centralizatorului pe sali pus la dispozitie de Autoritatea contractanta.
- Livrarea se considera indeplinita pe baza documentelor de receptie calitativă și cantitativă

Programul va putea fi modificat si adaptat in mod corespunzator in functie de necesitati si la cerinta motivata a beneficiarului.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar pentru transport alimente, autorizatia insotind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzator, folosite numai in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Livrarea se considera indeplinita pe baza documentelor de receptie calitativă și cantitativă

11. 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/produselor alimentare, insotit de declaratia de conformitate, de gramajul pe portie/cantitate 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 prelevarii 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 prelevarii 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 recoltarii, ora recoltarii, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii 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 notificarii.**

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.

12. 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.

13. 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 impropii 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 sanatate.

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 .**

14. 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 deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiuala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.

- Ofertantul are obligatia evacuării zilnice a deeurilor alimentare.

Oferta financiara va fi completata conform Anexei: Centralizator oferta financiara.

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, per total, 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 aplicării 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.

15. 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.

16. CLAUZA SUSPENSIVA

Potrivit: **ORDONANTEI DE URGENTA Nr. 77** privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, respectiv conform:

Art. 1. - (1) In anul 2023, incepand cu data intrarii in vigoare a prezentei ordonante de urgenta, **pe perioada desfasurarii cursurilor corespunzatoare anului scolar 2023-2024**, prescolarilor si elevilor din 450 de

unitati de invatamant preuniversitar de stat, denumite in continuare unitati-pilot, li se acorda, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar(...)

Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică este inițiată pentru anul școlar **2023-2024**, având **asigurate fonduri bugetare** potrivit ORDONANTEI DE URGENTA Nr. 77 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;

Art. 2.

- (1) *Finantarea, in anul 2023, a Programului-pilot se asigura de la bugetul destat, din sume defalcate din taxa pe valoarea adaugata pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti, aprobate intr-o pozitie distincta in anexa la Legea bugetului de stat pe anul 2023 nr. 368/2022, in cuantum de 195.000 mii lei.*

Contractul de prestari servicii de catering pentru LOTUL 2, se va incheia cu clauza suspensiva, dupa cum urmeaza:

Pentru **anul 2024**, contractul va fi incheiat sub incidenta 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 2024**.

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 2024** nu va fi finanțat, respectiv, nu se va prelungi și pe anul 2024, Autoritatea Contractantă va avea obligația **de a suspenda** contractul corespunzător **LOTULUI 2**, începând cu data de **01.01.2024** și până la data la care programul pilot de acordare a unui suport alimentar va fi introdus la finanțare pentru anul 2024 (a doua perioadă a anului școlar 2023-2024);

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 2024 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 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 (LOT 2) înțeleg că Autoritatea Contractantă nu poate fi considerată răspunzătoare pentru vreun prejudiciu cauzat în cazul în care nu va derula contractul de pe Lotul 2, și nu va achiziționa suportul alimentar pentru anul 2024, corespunzător LOTULUI 2 din prezenta procedura.

Ofertanții din cadrul acestei proceduri, în cazul depunerii ofetelor, 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- pentru LOT 2.

INTOCMIT,

Administrator

Stan Oliviu Bogdan

ANEXA II. CENTRALIZATOR OFERTA FINANCIARA

LOT 1	2023
Pret /portie- lei cu TVA	
Numar portii:	680
Numar zile de activitate didactica	
Total valoare estimata: /zi - lei cu TVA	
Total valoare estimata /locatie- lei cu TVA	
Total valoare estimata - lei cu TVA	

TOTAL GENERAL 2023: lei cu TVA

TOTAL GENERAL 2023: lei fara TVA

LOT 1:

Total nr. elevi: elevi

Pret portie: 18 lei cu TVA

Numar de zile de activitate didactică: 23

LOT 2	2024
Pret /portie- lei cu TVA	18,00
Numar portii:	680
Numar zile de activitate didactica	106,00
Total valoare estimata: /zi - lei cu TVA	12.240,00
Total valoare estimata /locatie- lei cu TVA	1.297.440,00
Total valoare estimata - lei cu TVA	1.297.440,00

LOT 2:

Total nr. elevi: 680 elevi

Pret portie: 18 lei cu TVA

TOTAL GENERAL 2024: lei cu TVA

Numar de zile de activitate didactică: 106

ANEXA CENTRALIZATOR OFERTA FINANCIARA

- se va evidentia in mod clar o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

LOT 1	Nr elevi	Luna	Valoare Pret Unitar Inklusiv TVA	Nr zile Activitate didactica (medie)	Valoare Totala inclusiv TVA (Lei) Din care		
					materie primă %	prepararea hranei %	Distribuție %
		noiembrie 2023					
		decembrie 2023					
TOTAL 2023							

LOT 2	Nr elevi	Luna	Valoare Pret Unitar Inklusiv TVA	Nr zile Activitate didactica (medie)	Valoare Totala inclusiv TVA (Lei) Din care		
					materie primă %	prepararea hranei %	Distribuție %
		ianuarie-24					
		februarie-24					
		martie-24					
		aprilie-24					
		mai-24					
		iunie-24					
TOTAL 2024							

ANEXA II: LOCATII LIVRARE

LOCATII	LOCATIA 1
Adresa	Str. Giordano Bruno, nr.46, Cluj-Napoca, jud Cluj
TIP	sandwich ambalat si un fruct pentru invatamantul gimnazial
Program livrare	pana la orele 10:15 se va livra pachet alimentar