

ROMANIA
JUDETUL VASLUI
COMUNA OLTENESTI
Tel.: 0235485017, fax: 0235485010
e-mail: primaria_oltenesti@yahoo.com
Nr. 813/12.03.2024

Aprobat,
Primar,
Galeru Constantin



CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII
DE CATERING IN VEDEREA FURNIZARII DE MASA CALDA
PENTRU PREȘCOLARII SI ELEVII DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE „CONSTANTIN
ROTARU” SI STRUCTURILOR ARONDATE
cod CPV 55524000 - 9 Servicii de catering pentru școli

Autoritatea contractanta:

Comuna OLTENESTI, judetul VASLUI

Loc.Oltenesti, strada Pacii, nr. 4, cod postal 77380, jud. Vaslui

Tel.: 0235485017, fax: 0235485010

e-mail: primaria_oltenesti@yahoo.com

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering pentru școli.

Scopul Programului National "Masa Sanatoasa" constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor se propune oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea si s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa calda, in regim catering, in conformitate cu prevederile art. 3 alin. (1) punctul b) din HG 24/2024

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr.98/2016, privind achizitiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice.
- HG 24/2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa"

- HG 999/2023 pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acestora pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale, deoarece acestea sunt incluse, de drept, în PNMS, pentru anul 2024.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie furnizarea serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială "Constantin Rotaru" și structurile arondate din comuna Oltenesti, județul Vaslui respectiv furnizarea unei mese calde, în regim de catering, pe perioada desfășurării cursurilor școlare de la semnarea contractului și până la sfârșitul anului 2024.

Prestatorul se obliga să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde pentru preșcolari și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale „Constantin Rotaru” în satul Târzii, Vinetesti și Oltenesti în perioada desfășurării activității didactice, până la sfârșitul anului 2024, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa"

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul 2024, pe perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolari și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale „Constantin Rotaru” și a structurilor arondate, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa"

IV. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar constând într-un pachet într-o masă caldă, în regim de catering/pachet alimentar, alternativ îl au numai preșcolari/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anilor școlari 2023-2024 și 2024-2025 până la sfârșitul anului 2024. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Tipul de suport alimentar, precum și modalitatea de distribuire a acestuia preșcolarilor și elevilor s-au stabilit la solicitarea directorului unității de învățământ cu aprobarea Consiliului de administrație.

Masa caldă va fi servită în clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor.

Meniul va fi stabilit săptămânal, prestatorul colaborând în acest sens cu conducerea unităților de învățământ;

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

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezenta preșcolarilor/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui preșcolarilor/elevilor prezenți la cursuri.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului național în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

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

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 1152/2022.

La nivelul comunei Oltenești, coordonarea programului național "Masa Sanatoasa" este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului național, către Ministerul Educației.

La nivel național, coordonarea programului național este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

V. CANTITĂȚI NECESARE SI LIVRARE

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregătirea, prepararea si livrarea a unei mese calde pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale „Constantin Rotaru” si a unitatilor arondate, in perioada desfasurarii activitatii didactice, de la semnării contractului pana la sfarsitul anului 2024.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat zilnic prestatorului pana la ora 8.45 de catre conducerea Scolii Gimnaziale „Constantin Rotaru” sau imputernicitul acesteia.

Numarul de prescolari si elevi care urmeaza sa beneficieze de prevederile Hotararii de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa" este cel comunicat de catre conducerea Scolii Gimnaziale „Constantin Rotaru”, si anume 219 elevi.

Cantitatile maxime zilnice: 219 portii masa calda/zi de curs.

Cantitatile totale contractate pentru anul 2024:

Masa calda maxim de 219 elevi/zi/numar mediu de 127 zile de curs aferente anului școlar 2023-2024, începând cu luna martie 2024, și terminând cu luna decembrie 2024)

Cantitati maxime: $219/zi \times 127 \text{ zile} = 27.813 \text{ unitati(portii)}$.

Cantitatile zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari/elevi prezenti la cursuri.

Livrarea mesei calde se va face o singură dată pe zi, după cum urmează:

Denumire servicii	Cod CPV	Termen prestari servicii
Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	55524000-9	Distribuția mesei calde in regim catering/pachetului alimentar pentru elevi se a face zilnic, între orele 9.00 — 10.00.

Masa calda va contine un fel de mancare si desert, respectiv:

- Un fel principal format din carne pasare/porc/vita/peste, garnitura, salata si paine . Desert/fruct intreg
- Gramajul minimal va fi urmatorul:
- Carne 100 - 120 grame
 - Garnitura 120-140 grame
 - Salata - 80 grame
 - Paine - 80 grame

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

Suportul alimentar constand in masa calda in regim catering propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in anexa 2 din Hotararea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa"

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

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

● CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate preț.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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

Vor fi considerate neconforme(descalificate) ofertele care nu contin in documentatie copie a unui contract care sa ateste experienta similara conform ordonantei OUG nr. 9/04.02.2020.

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

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

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale:

Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba ca obiect de activitate autorizat servicii de catering;

Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in anexele 2 si 3 din Hotararea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National 'Masa Sanatoasa'

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială „Constantin Rotaru” respectiv sat Târzii, Vinetesti si Oltenesti , zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire, daca hrana nu este intr-un interval de 60 de minute de la livrarea în unitatile de învățământ preuniversitar, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

Suportul alimentar trebuie sa contina o masa calda preparata conform principiilor care trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, si anume:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul național "Masa Sanatoasa" au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar constand in masa calda in regim catering propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 2 din Hotărârea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului Național "Masa Sanatoasa":

- 1) ciorbă de legume;
- 2) supă de pui cu legume;
- 3) ciorbă de vacuță cu legume;
- 4) legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- 5) mâncare de mazăre cu piept de pui/carne Slabă de porc/vită;
- 6) pilaf cu legume și ficăței de pui;
- 7) piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- 8) piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- 9) mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- 10) ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- 11) orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- 12) sufleu de broccoli cu brânză;
- 13) cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- 14) tocană de legume cu orez brun;
- 15) piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- 16) omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- 17) sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- 18) dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- 19) ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- 20) macaroane cu brânză;
- 21) cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- 22) quinoa cu legume;
- 23) sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume roșii, castravete, salată,

24) sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude gogoșar, varză, morcov.

NOTĂ:

Meniul va fi stabilit de către conducerea Școlii Gimnaziale „Constantin Rotaru” împreună cu prestatorul și nu se vor furniza timp de două zile consecutiv același fel de mâncare. Se adaugă un fruct întreg (mar, portocala, banana, para, piersica, mandarina/clementina).

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

Fiecare unitate de învățământ va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

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

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

3. Calitatea produselor

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

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi în ziua producerii mesei calde.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente din plastic alimentar de unică folosință, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe și pahare. În toate situațiile, recipientele folosite la livrarea mesei calde vor trebui să mențină temperatura, și proprietățile organoleptice ale acestora.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor din Hotărârea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului Național "Masa Sanatoasă" se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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

Servirea mesei calde 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 curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie. 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a. Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a. denumirea produsului; de exemplu: sandvis cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b. lista ingredientelor;
- c. substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d. cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e. cantitatea netă;
- f. data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscrisul necodificat al zilei, lunii și anului;
- g. condiții de depozitare;
- h. o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie- să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100
Valoare energetică K• /kcal	
Grăsimi din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide din care	
Zaharuri	
Proteine g	
Sare g	

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

- i. mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j. având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, încarcarea, descarcarea, manipularea echipamentelor/dotarilor, cat si livrarea, sunt asigurate de furnizor. La livrare produsele vor fi insotite de:

- Certificat de calitate, de garantie, de origine si orice alte documente pe care furnizorul le considera relevante pentru produsele furnizate; - Avizul de insotire a marfii.

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

- CONDITII GENERALE:

- Valoarea estimata a contractului este 382.706,88 lei (fără TVA), la care se adauga 34.443,62 lei (TVA) (calcul estimativ pornind de la valoarea maxima acordata/portie conform Hotararii de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa")

- Pretul contractului ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia;

- Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor de invatamant, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului unitar) stabilit in urma licitatiei.

Intocmit,
Responsabil achizitiei publice
Manole Sergiu

