



ROMÂNIA
JUDEȚUL SUCEAVA
COMUNA DORNA ARINI
PRIMĂRIA
Tel./fax 0230576018, 0230576126
Nr. 2391 din 01.04.2025



Se aprobă,
Primarul comunei,
Andrei-Ștefăniță MAZĂRE

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de prestări servicii pentru furnizarea pachetelor alimentare, potrivit H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă” în anul 2025, pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Dorna-Arini

Informații despre Autoritatea Contractantă

Autoritatea Contractantă: **COMUNA DORNA-ARINI**

Cod de identificare fiscală: 6576100

Adresa: Sat Cozânești, Str. Bistriței, nr. 4, Comuna Dorna-Arini, Județul Suceava

E-mail: primariadornaarini@yahoo.com

Telefon / fax: 0758260748 / 0230576126

Website: www.dornaarinisv.ro

Conținutul prezentului Caiet de Sarcini

Prezentul Caiet de Sarcini stabilește condițiile minimale economice și de calitate solicitate ofertanților în vederea atribuirii contractului de prestări servicii de tip catering prin asigurarea furnizării unui pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Dorna-Arini, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2025.

Obiectul contractului

Servicii de furnizare pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Dorna-Arini în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2025

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

Valoarea estimată a contractului

Valoarea estimată fără TVA: **508.256,88 lei**.

Valoarea estimată cu TVA: **554.000 lei**, potrivit HG nr. 80/2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025 pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"

Valoarea unitară maximă: **13,76 lei fără TVA/zi** pentru o porție, respectiv **15 lei/zi/beneficiar** (inclusiv TVA în cota legală aplicabilă de 9%);

Valoarea estimată este pentru un număr estimat de **255** preșcolari și elevi ai Școlii Gimnaziale Dorna-Arini.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari și elevi prezenți în unitatea școlară.

Tip de contract: prestări servicii

Sursa de finanțare: buget de stat

Perioada de valabilitate a ofertelor: 30 zile de la data limită de depunere a ofertelor

Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de lucrări: „Cel mai bun raport calitate-preț”, conform celor precizate în prezentul caiet de sarcini.

Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Registratura Primăriei Comunei Dorna-Arini, str. Bistriței, nr. 4, sat Cozănești, Comuna Dorna-Arini, Județul Suceava sau electronic în format PDF semnate cu semnătură electronică extinsă creată pe baza unui certificat digital calificat emis de la un furnizor acreditat de servicii de calificare la adresa de email primariadornaarini@yahoo.com.

Scopul achiziției

Scopul prezentei achiziții este acela de a oferi zilnic preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale Dorna-Arini un suport alimentar care constă în pachet alimentar (sandviș și desert/fruct) în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS), în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Acest program contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

De asemenea, programul constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS) se adresează preșcolarilor și elevilor 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.

Procedura aplicată și garanții

Procedura aplicată este procedura proprie, conform prevederilor art. 68 alin (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016, respectiv art. 111 din Legea nr. 98/2016, aprobată de Consiliul Local Dorna-Arini prin HCL nr. 30/2024.

Legislație aplicabilă:

- art. 111 alin. (1) coroborat cu art. 68 alin. (1) lit. h) și alin. (2), art 7 alin. (1) 11t. d) și Capitolul III — Modalități de atribuire Secțiunea 1 — Procedură de atribuire Paragraful 9 - Servicii sociale și alte servicii specifice și Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.
- Anexa VII a Regulamentului CE nr. 213/2008 din 28 noiembrie 2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV) și a Directivelor 2004/17/CE și 2004/18/CE ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește procedurile de achiziții publice.
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2025;
- Ordinul comun al Ministerului educației nr. 3352/2025 și al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025;
- Hotărârea Guvernului nr. 80/2025 pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă";
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar,
- Ordinul Ministrului sănătății nr. 2.209/2022 și al Ministrului educației nr. 4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul Ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;

Garanția de participare

Nu se solicită

Garanția de buna execuție

Cuantumul garanției de bună execuție este de 5 % din prețul contractului fără TVA și se constituie după semnarea contractului de servicii.

Perioada de valabilitate a garanției de buna execuție trebuie să acopere perioada de timp de la semnarea contractului până la expirarea termenului său.

Garanția de bună execuție a contractului se va constitui în conformitate cu art. 154 din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Art. 154 alin. (4) Garanția de participare sau, după caz, garanția de bună execuție trebuie să fie irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:

a) virament bancar;

b) instrumente de garantare emise în condițiile legii astfel:

(i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare din România sau din alt stat;

(ii) scrisori de garanție emise de instituții financiare nebankare din România sau din alt stat pentru achizițiile de lucrări a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 40.000.000 lei fără TVA și respectiv pentru achizițiile de produse sau servicii a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 7.000.000 lei fără TVA;

(iii) asigurări de garanții emise:

- fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;

- fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară;

c) depunerea la casierie a unor sume în numerar dacă valoarea este mai mică de 5.000 lei;

d) rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, în cazul garanției de bună execuție;

e) combinarea a două sau mai multe dintre modalitățile de constituire prevăzute la lit. a) - c), în cazul garanției de bună execuție.

Garanția de bună execuție a contractului trebuie constituită în termenul stabilit la art. 39 alin.(3) din HG nr. 395/2016. Garanția de buna execuție se restituie conform art. 154² din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Criteriul de atribuire a contractului

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

Criteriile de atribuire a contractului sunt:

a. Prețul ofertei - 40 puncte

b. Numărul de variante orientative de suport alimentar tip sandwich - 20 puncte

c. Ponderea pentru materie primă /produse alimentare din prețul total/pachet alimentar - 40 puncte

Algoritm de calcul: Prețul cel mai scăzut

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat de 40 de puncte. Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul P(n) se calculează proportional, astfel: $P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț } n \times 40$

Algoritm de calcul: Numărul de variante orientative de suport alimentar tip sandwich

Numărul de variante minim punctat este de 3 și maxim 10.

Pentru variantele orientative de sandwich prezentate se alocă 5 puncte pentru minim 3 variante. Pentru fiecare variantă prezentată în plus se va acorda un punct până la numărul maxim de 20 de puncte.

Algoritm de calcul: Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat de 40 de puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime, punctajul Pmp(n) se calculează proportional, astfel: $Pmp(n) = Mp(n) / Mp_{max} \times 40$

Punctajele vor fi exprimate cu un număr de maxim 2 zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de 40%, oferta va fi declarată neconformă și respinsă. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor, clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili în ordinea crescătoare a prețului ofertat.

Dacă nici în această situație nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va solicita reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la data de 31.12.2025.

Specificații tehnice

NORMELE MINIME OBLIGATORII 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte nesectionate după fierbere.
4. 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.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Se va furniza un pachet alimentar:

Produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,

Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului

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

La acestea se va adăuga un **fruct**. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli sau dăunători.

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 sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

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

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport,

incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiară a Programului național "Masă sănătoasă" va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

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

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 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, 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.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

Condiții pentru transport și distribuție

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată, cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare pentru păstrarea în bune condiții a produselor alimentare.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Produsele alimentare 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.

Metode de testare și control

Produsele alimentare 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 instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

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, data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Cerințe minime contractuale

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii în vederea neîntreruperii procesului de preparare a hranei pentru o perioadă de minim 3 zile. Prestatorul este responsabil pentru garanția produselor constituite în stocuri.

Suportul alimentar care constă în pachet alimentar la care se adaugă un fruct este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele livrate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autorității contractante anexate la facturile emise pentru serviciile prestate.

Prestatorul trebuie să livreze zilnic, gratuit, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată în cantitate de o porție pentru a fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea hrana va fi verificată obligatoriu de responsabilul de proiect desemnat sau de personalul de specialitate. Avizul prestatorului va fi pe documentul de distribuție.

Principii generale care guvernează prezentul contract asumate de operatorii economici participanți la procedură

Operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii incluși în proiect, în cantitățile și cu conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, a Ordinului Ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările prevăzute la anexa nr. 3A la ordin - Necesarul zilnic de calorii și macronutrienți, pentru copii și adolescenți și la anexa nr. 3B la ordin - Necesarul zilnic de vitamine și elemente minerale pentru copii și adolescenți, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

Operatorul economic are obligația de a asigura alimente adaptate unui regim alimentar adecvat pentru preșcolarii și elevii care din considerente de natură medicală sau religioasă au restricții alimentare.

În acest sens, la cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, în vederea beneficierii de masa sănătoasă adecvată situației acestora, operatorul economic va fi informat despre aceste situații speciale..

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către unitatea de învățământ.

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 igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului Ministrului sănătății nr. 2.209/2022 și al Ministrului educației nr. 4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;

Unitatea de învățământ va efectua prezența preșcolarilor și elevilor pentru a le comunica fumizorilor, zilnic, până la ora 08.30 numărul de pachete care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri. În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

Unitatea de învățământ răspunde 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.

Cerințe minime impuse de autoritatea contractantă

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv CAEN 5629 Alte servicii de alimentare n.c.a. sau 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente sau alte servicii de alimentație sau 5610 Restaurante.

Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în documentația de achiziție.

Cerințe specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări care ar face alimentele improprii consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat.

Se vor lua măsuri adecvate astfel încât eventualele situații să poată fi controlate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Cerințe specifice privind igiena personalului

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să respecte regulile igienico - sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Cerințe specifice privind transportul și distribuția

Transportul și distribuția hranei se va face numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Toți ofertanții interesați pot solicita informații suplimentare la adresa de e-mail: primariadornaarini@yahoo.com, cel târziu cu 3 zile înainte termenului de depunere a ofertelor.

Ofertele se depun conform informațiilor din anunț.

Întocmit,
Responsabil Achiziții Publice,
Marta LUPU

