

PRIMĂRIA COMUNEI LUCIU

Tel.: 0238/539.301, Fax.: 0238/530.818

Sediu: Satul Luciu, Comuna Luciu, Județul Buzău

Cod postal 127315

Nr. 2920 din 31.08.2022

APROB,
Primar

Mircea FRĂȚILĂ



CAIET DE SARCINI - SPECIFICAȚII TEHNICE PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE
Achiziție servicii de catering în cadrul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"
pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale "Prof. Dr. Ion Anghel" Comuna Luciu

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică de către ofertanți. Cerințele impuse pot fi considerate minimale.

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Ofertarea de produse cu caracteristici inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va fi declarată neconformă și va fi respinsă.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire, prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent".

Date generale

Autoritatea Contractantă: COMUNA LUCIU

Obiectul achiziției: Achiziție servicii de catering în cadrul *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"* pentru elevii Școlii Gimnaziale "Prof. Dr. Ion Anghel" Comuna Luciu

Finanțare prin Programul Național "MASA SĂNĂTOASĂ"

Valoarea estimată:

Valoare estimată maximă / porție: **14,86** lei fără TVA

Această valoare estimată a fost calculată luând în considerare intrarea în vigoare de la 1.01.2023 a modificărilor la Codul fiscal, prin care se modifică TVA-ul aferent serviciilor de

catering, ținând seama de faptul că valoarea maximă alocată/ beneficiar este de 16,5 lei cu TVA.

Oferta nu poate depăși valoarea de 14,86 lei fără TVA/ porție.

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 14,86 / porție va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoare estimată totală: maxim **251.208,30 lei** fără TVA, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2027, contractul sa fie suplimentat cu alte 582.512,00 lei (din care 327.663,00 lei aferenți semestrului 2 al anului scolar 2026 - 2027, iar 254.849,00 lei aferenți semestrului 1 al anului scolar 2027 - 2028).

Număr estimativ porții / zi: **245**

Numar de zile: **69** in cursul anului 2026, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2027, contractul sa fie suplimentat cu alte 160 zile (din care 90 aferente semestrului 2 al anului scolar 2026 - 2027, iar 70 aferente semestrului 1 al anului scolar 2027 - 2028).

Numar de portii estimat a fi livrate: **16.905** in cursul anului 2026, urmand ca, in cazul in care programul va continua si in cursul anului 2027, contractul sa fie suplimentat cu alte 39.200 buc (din care 22.050 buc aferente semestrului 2 al anului scolar 2026 - 2027, iar 17.150 buc aferente semestrului 1 al anului scolar 2027 - 2028).

Durata contract: de la data încheierii, până la finalizarea anului calendaristic 2026 cu posibilitate de prelungire pina la finalul anului scolar 2025-2026 / finalul anului calendaristic 2027.

SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE

1.Caracteristici generale

Comuna Luciu acordă, cu titlu gratuit, suport alimentar, sub formă de **pachet alimentar**, în regim catering, servit în sala de clasă pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unității de învățământ preuniversitar de stat din Luciu - Școala Gimnaziala "Prof. Dr. Ion Anghel" Comuna Luciu, în cadrul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ" *pe perioada desfășurării cursurilor în anul școlar 2026-2027*, în condițiile stabilite de acest Program și a legislației incidente în domeniu.

Prețul maximal/porție este de 14,86 lei fără TVA.

Pachetul alimentar va fi compus 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.

Pentru asigurarea unui meniu variat și sănătos, meniul săptămânal va include cel puțin două pachete alimentare ce includ preparate gatite la gratar / cuptor.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

1.2. 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.

1.3. 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.

Având în vedere formularea sumă disponibilă / beneficiar din cadrul HG nr. 1171/2025, ținând cont de prevederile art. 17 din OG nr. 99/2020, privind marja de profit, defalcarea costurilor va conține și profitul, care va fi inclus în calcul ori la prepararea hranei ori la distribuție, urmând ca, în anexa la formularul 11.1, parte a ofertei financiare, să fie detaliat atât cu ponderi cât și cu cifre, indicându-se unde a fost inclusă și se va preciza ponderea.

Atenție !

Se solicită ca minim 60 % din suma disponibilă per beneficiar să fie alocat achiziției materiei prime. Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.

Având în vedere formularea sumă disponibilă / beneficiar din cadrul HG nr. 1171/2025, ținând cont de prevederile art. 17 din OG nr. 99/2020, privind marja de profit, defalcarea costurilor va conține și profitul, care va fi inclus în calcul ori la prepararea hranei ori la distribuție, urmând ca, în anexa la formularul 11.1, parte a ofertei financiare, să fie detaliat atât cu ponderi cât și cu cifre, indicându-se unde a fost inclusă și se va preciza ponderea.

Criteriul de atribuire:

În baza prevederilor HG nr. 1171/2025, cu respectarea prevederilor Legii 98/2016 criteriul de atribuire propus este **cel mai bun raport calitate-preț**.

Astfel:

1. Prețul ofertei – factor financiar - **25 puncte**
2. Ponderea materiei prime în total preț pachet - **50 puncte**
3. Experiența personalului cheie - **15 puncte**
4. Vehicule utilizate pentru transport (V) - **10 puncte**

Algoritmul de calcul pentru acordarea punctajului:

1. **Prețul ofertei - 25 puncte**

Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim: 25 de puncte.

Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$$P_{\text{preț}}(n) = \text{Preț}(\text{min}) / \text{Preț}(n) \times 25,$$

unde:

$P_{\text{preț}}(n)$ – punctaj obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preț (min) – cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

Preț (n) – prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

2. **Ponderea materiei prime din prețul per porție - 50 puncte**

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii prețului materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim: 50 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii prețului materiei prime din prețul total/ porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\text{nom}) / P_{\text{materie}}(\text{max}) \times 50,$$

unde:

$P_{\text{materie}}(n)$ – punctajul obținut pentru prețul materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{\text{materie}}(\text{nom})$ – nivelul prețului materiei prime din total preț per porție pentru oferta evaluată;

$P_{\text{materie}}(\text{max})$ – nivelul cel mai ridicat al prețului materiei prime din prețul total/porție.

În propunerea tehnică / propunerea financiară, în campul aferent acestui factor de evaluare se va înscrie contravaloarea materiei prime în total prețul unei porții fără TVA

3. **Experiența personalului cheie** - 25 puncte

Se acorda un punctaj maxim de 25 pct pentru asigurarea / experiența personalului cheie minimal implicat în derularea contractului:

1. **"Bucatar / bucatari calificati"**:

- a. Pentru 1 bucatar cu diploma de calificare si 1 ajutor de bucatar se acorda 2 puncte
- b. Pentru mai mult de 1 bucatar cu diploma de calificare se acorda 5 puncte

2. **responsabil de contract, inginer cu diploma de licență în chimie alimentara:**

- a. Pentru asigurarea unui responsabil de contract, cu diploma de licenta de inginer chimie alimentara se acorda **2 puncte**
- b. Pentru asigurarea unui responsabil de contract, cu diploma de licenta de inginer chimie alimentara anterior implicat în 1 - 5 proiecte similare se acorda **5 puncte**
- c. Pentru asigurarea unui responsabil de contract, cu diploma de licenta de inginer chimie alimentara anterior implicat în mai mult de 6 proiecte similare se acorda **10 puncte**

În propunerea tehnica / propunerea financiara, se vor transmite informatiile în format letric pentru fiecare din cele 3 informatii solicitate : numar bucatari / ajutoari de bucatar asigurati, + numar de responsabili de contract, cu diploma de licenta de inginer în industria alimentara + numarul de proiecte similare în care au fost anterior implicat responsabilii de contract

4. **Vehicule utilizate pentru transport (V)** - 10 puncte

Se acorda un punctaj maxim de 10 pct pentru asigurarea / experiența personalului cheie minimal implicat în derularea contractului:

- a. Pentru utilizarea exclusivă a vehiculelor electrice – **10 puncte**;
- b. Pentru utilizarea exclusivă a vehiculelor hibride sau a vehiculelor hibride împreună cu vehicule electrice – **5 puncte**;
- c. Pentru utilizarea vehiculelor cu combustie internă cu norma de poluare cel puțin Euro 6 – **3 puncte**;
- d. Pentru utilizarea vehiculelor cu combustie internă cu norma de poluare mai mică de Euro 6 – **0 puncte**.

Ofertanții vor prezenta orice document justificativ privind deținerea sau utilizarea vehiculelor declarate în cadrul propunerii tehnice, împreună cu o declarație pe proprie răspundere că vehiculele declarate vor fi utilizate pe toată durata derulării contractului.

În propunerea tehnica / propunerea financiara se vor transmite informatiile în formatul astfel: "electric" sau "hibrid" sau "euro....", precum si documentele suport solicitate prin caietul de sarcini

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate 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.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat și unitățile 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.

2.3. 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.

Precizare: porțiile vor fi livrate zilnic la sediul Școlii Gimnaziale “Prof. Dr. Ion Anghel” Comuna Luciu, Comuna Luciu, județul Buzău, în intervalul orar precizat în anexa 2 la prezentul caiet de sarcini regulament.

3. Grupe speciale de consumatori

Pentru grupele speciale de consumatori — copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală — se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele implicate 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. 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:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- 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.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare. La nivelul propunerii tehnice se vor prezenta aceste măsuri, în lipsa cărora oferta va fi considerată neconformă.

Modul de întocmire a propunerii tehnice

Ofertantul are obligația să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificațiile tehnice conținute în Caietul de sarcini și va cuprinde minim următoarele:

- 1. Propunerea tehnică** va conține minim informațiile solicitate în modelul de propunere tehnică- Formular nr.10 și 10.1.
- 2. Declarație pe proprie răspundere** din care să reiasă că, în întocmirea ofertei s-a ținut cont de condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă și că acestea se vor respecta pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în munca, se pot obține de la Inspekția Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislaitie> (Formular dedicat).
- 3.** Documentele expres solicitate prin Fișa de Date a Achiziției / Caietul de sarcini al procedurii:
 - Reperele privind managementul, logistica și planificarea aplicată pentru realizarea contractului. În această secțiune, ofertantul
 - Planul de management al riscurilor aferent proiectului
 - Organigrama cuprinzătoare a proiectului
- 4.** Grafic de livrare diferențiat la nivelul unei zile de distribuție, respectiv la nivel de contract (care să acopere toate zilele de distribuție). Se solicită întocmirea graficului de execuție a contractului - document ce va reflecta progresul în timp al proiectului coroborat cu o alocare adecvată de resurse umane și materiale necesare realizării contractului.
- 5.** Modelul de contract asumat (Clauzele contractuale), semnat și ștampilat de reprezentantul legal al ofertantului sau propuneri de amendare a clauzelor obligatorii
- 6.** ANEXE

Se solicită următoarele documente ca anexa la propunerea tehnică:

- Documente demonstrare asigurare vehicul pentru transportul produselor ce fac

obiectul contractului (Cartea de identitate a vehiculului, certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor, autorizarea / înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului, iar în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului - documente care atestă modalitatea de deținere)

- Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personalul implicat

NORMELE MINIME OBLIGATORII
ce 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 permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. 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.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

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

"...

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."*

REGULAMENT PROPRIU

de organizare și funcționare a Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ", la nivelul Școlii Gimnaziale "Prof. Dr. Ion Anghel" Comuna Luciu - Comuna Luciu, județul Buzău

Alegerea suportului alimentar

În urma hotărârii Consiliului de Administrație, a Școlii Gimnaziale "Prof. Dr. Ion Anghel" Comuna Luciu - Comuna Luciu, județul Buzău s-a ales ca suport alimentar, din cadrul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ":

- **Pachet Alimentar** conform prevederilor art. 9 alin (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unității de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordin de ministru nr. 4183/2022. care se află în situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și a internetului, sau își desfășoară activitatea prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educației și al ministrului sănătății nr.5338/2015/2021.

Asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuire a produselor alimentare ce constituie suportul alimentar

La nivelul școlii, prin Hotărâre a Consiliului de Administrație se vor numi cadrele didactice, care, coordonate de directorul unității, vor fi responsabile cu distribuirea hranei din cadrul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ".

Specificații tehnice pentru procedurile de furnizare și distribuire a produselor alimentare pentru preșcolari și elevi, au fost stabilite în respectul Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"

Evidența prezenței elevilor: în fiecare dimineață până la ora 8:30, se va centraliza prezența preșcolarilor și a elevilor,

Coordonatorul local va face comanda suportului alimentar pentru ziua respectivă la firma furnizoare, zilnic până la ora 9:00.

De asemenea, pe lângă comanda pentru porțiile din ziua respectivă, se va transmite și o precomandă estimativă pentru porțiile din ziua următoare.

Recepția și distribuția hranei din cadrul suportului alimentar.

Se va asigura transportul și distribuția zilnică a produselor alimentare din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor, potrivit legislației în vigoare, la Școala Gimnazială Luciu,

Recepția și distribuirea suportului alimentar sub formă de **pachet alimentar**, pentru elevii prezenți la școală.

Pachetul alimentar, în regim catering, va fi recepționat în intervalul orar 10:00- 11:00, de către responsabilii numiți.

Responsabilii distribuie hrana copiilor din sălile de clasă.

Copiii servesc pachetul alimentar cu respectarea măsurilor igienico-sanitare, la ora 11:10

Personalul nedidactic dezinfectează zilnic sălile de clasă după servirea mesei.

Recepția și distribuția suportului alimentar sub formă de pachet alimentar, în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, de către responsabilii numiți cu distribuirea hranei,

Responsabilii cu distribuirea hranei, transmit numărul de elevi care participă online la orele de curs, firmei ce furnizează pachetul alimentar, zilnic până la ora 9:00

Pachetul alimentar va fi ridicat, zilnic, în intervalul orar 10:30-11:00 de la mașina care îl transportă, din fața unității școlare de către elev sau reprezentantul legal al acestuia.

Cadrele didactice responsabile vor distribui pachetul alimentar elevilor/reprezentanților legali, consemnând într-un tabel, preluarea acestuia

Recepția produselor alimentare va fi consemnată zilnic de către responsabilii numiți, prin completarea formularelor de raportare periodice

Recipientele de unică folosință se colectează în saci speciali

La nivelul unității se elaborează și se transmite inspectoratului școlar un raport lunar cu privire la derularea *Programului Național "MASA SĂNĂTOASĂ"*.

Școala Gimnazială Luciu are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev.

Diriginții, învățătoarele și educatoarele au solicitat părinților să informeze unitatea școlară cu privire la restricțiile alimentare, răspunsul fiind consemnat într-un proces verbal de luare la cunoștință.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Data-limită de consum al produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

- în ziua producerii pentru masa caldă;
- 24 de ore pentru pachetul alimentar

Distribuirea 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. 1225/5031/2003 *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.