



Caiet de sarcini
privind achiziția de servicii masă sănătoasă, în regim catering, prin
Programul național "Masă sănătoasă" reglementat de
Hotărârea Guvernului României nr. 24/2024
privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

I. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblu cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea tehnică și propunerea financiară. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivel calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau alte asemenea.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Informații generale

Denumirea autorității contractante, adresa și punctul de contact:

UAT MUNICIPIUL BRAȘOV

Adresa poștală: municipiul Brașov, bd. Eroilor, nr. 8, jud. Brașov, România, telefon: 0268405000, e-mail: contact@brasovcity.ro ; pagina web: <https://brasovcity.ro>

Beneficiarii programului

Beneficiarii acestui program sunt preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" aprobat prin H.G. nr. 24/2024.

Furnizarea serviciului de asigurare masă sănătoasă se face în conformitate cu:

- Lege nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Lege nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- H.G. nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă (PNMS)”;

- Ordin nr. 3840/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024;
- H.G. nr 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă";
- H.G. nr. 473/2024 pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei de 97.099 mii lei pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024, și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă";
- Legea nr. 123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Legea nr. 198/2023 a învățământului preuniversitar
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare,
- Ordinul 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,
- Ordinul nr 3694/2024 privind structura pentru anul școlar 2024-2025
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achiziției îl constituie *Furnizarea de servicii masă sănătoasă, în regim catering, prin Programul național "Masă sănătoasă" reglementat de Hotărârea Guvernului României nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*, constând în „Furnizarea unei mese calde, în regim de catering, pentru preșcolarii din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar, în perioada desfășurării cursurilor în anul 2024”.

Asigurarea unei mese calde, în regim catering, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ în perioada de desfășurare a activităților didactice în anul calendaristic 2024, conform Listei unităților de învățământ preuniversitar din Municipiul Brașov incluse în Programul național "Masă sănătoasă", după cum urmează:

Nr. crt.	Denumire unitate de învățământ preuniversitar din Municipiul Brașov	Tip unitate (PJ/AR)	Număr porții de masă caldă în regim catering MAXIM estimat
1	Colegiul Tehnic Energetic "Remus Răduleț" Brașov	PJ	60
2	Scoala Gimnazială nr. 31 Brașov	AR	246
3	Grădinița cu Program Normal "Remus Răduleț" Brașov	AR	20
4	Grădinița cu Program Prelungit nr.31 Brașov	AR	30
5	Școala Gimnazială Nr. 14 "Sfântul Bartolomeu" Brașov	PJ	1.210
6	Școala Gimnazială Nr. 16 Brașov	AR	190
7	Grădinița cu Program Prelungit nr.2 Brașov	PJ	264
8	Grădinița cu Program Prelungit nr.3 Brașov	PJ	97
9	Grădinița cu Program Normal Crestin- Ortodoxă Sf. Filofteia nr.3A Brașov	AR	40
10	Grădinița cu Program Normal nr. 3 B Brașov	AR	45
11	Grădinița cu Program Normal nr.12A Brașov	AR	24
12	Grădinița cu Program Normal nr. 16 SG Brașov	AR	50
13	Grădinița cu Program Normal nr. 21 A Brașov	AR	20
14	Grădinița cu Program Normal nr. 31A	AR	16
15	Grădinița cu Program Prelungit nr. 35 Brașov	PJ	135
16	Grădinița cu Program Prelungit Nr. 35 Brașov (sediu secundar)	AR	100
17	Grădinița cu Program Normal nr. 32 Brașov	AR	80
	TOTAL maxim estimat		2.627

* PJ= cu personalitate juridică ; AR = arondată

Valoarea unitară maximă este de 13,76 lei (fără TVA) / zi pentru un preșcolar/elev, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024, privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”.

Valoarea unitară maximă de mai sus include: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare, după caz alte cheltuieli care compun pretul unitar.

Pe parcursul executiei contractului nu este permisă modificarea pretului unitar oferat.

Autoritatea contractantă nu este obligată să achiziționeze cantitatea maximă menționată mai sus.

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ în perioada cursurilor școlare din anul 2024, se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024, privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”.

Locul furnizării produselor/prestării serviciilor:

Denumirea unității de învățământ cu personalitate juridică	Denumirea unității de învățământ fără personalitate juridică (arondată)
Colegiul Tehnic Energetic "Remus Răduleț" Brașov Brașov, Zizinului Nr. 106 cod poștal 500407	Scoala Gimnazială nr. 31 Brașov Brașov, Str. Simeria Nr. 5 cod poștal 500251
	Grădinița cu Program Normal "Remus Răduleț" Brașov Brașov, Str. Zizinului Nr. 130 cod poștal 500407
	Grădinița cu Program Prelungit nr.31 Brașov Brașov, Str. Simeria Nr. 5 cod poștal 500251
Școala Gimnazială Nr. 14 "Sfântul Bartolomeu" Brașov Brașov, str. Lungă nr.229 Brașov, cod poștal 500051, str. Agricultorilor nr. 3, cod poștal 500459	Școala Gimnazială Nr. 16 Brașov str. Fagurului nr. 1, cod poștal 500484
Grădinița cu Program Prelungit nr.2 Brașov Brașov, str. C-tin Brâncoveanu nr. 33, cod poștal 500132	

Grădinița cu Program Prelungit nr.3 Brașov <i>Brașov, str. Școlii nr. 11, cod poștal 500059</i>	Grădinița cu Program Normal Crestin- Ortodoxă Sf. Filofteia nr.3A Brașov <i>Brașov, Str. Bisericii Române nr. 49, cod poștal 500068</i>
	Grădinița cu Program Normal nr. 3 B Brașov <i>Brașov, str. Carierei nr. 15, cod poștal 500146</i>
	Grădinița cu Program Normal nr.12A Brașov <i>Brașov, str. Matei Basarab nr. 7, cod poștal 500008</i>
	Grădinița cu Program Normal nr. 16 SG Brașov <i>Brașov, Str. Fagurului nr. 1, cod poștal 500484</i>
	Grădinița cu Program Normal nr. 21 A Brașov <i>Brasov, str.Brazilor nr.18, cod poștal 500318</i>
	Grădinița cu Program Normal nr. 31A <i>Brașov, str. Pavilioanele CFR nr. 15, cod poștal 500244</i>
Grădinița cu Program Prelungit nr. 35 Brașov <i>Brașov, str. Bronzului nr. 5, bl. 505, cod poștal 500169</i>	Grădinița cu Program Prelungit Nr. 35 Brașov (sediul secundar) <i>Brașov, str. Ioan Popasu,Nr.15 , cod poștal 500170</i>
	Grădinița cu Program Normal nr. 32 Brașov <i>Brașov, str. Olteț nr. 1, cod poștal 500152</i>

DESCRIEREA SERVICIULUI

Se va asigura masă caldă - **felul I și felul II** pentru preșcolari, și **felul II** pentru elevii din unitățile de învățământ preuniversitar beneficiare, livrate prin sistem catering, pentru preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice, în perioada desfășurării cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, masa caldă trebuie livrată în porții individuale, în ambalaje alimentare, compartimentate, care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Porțiile de hrană caldă pentru preșcolari și elevi, în unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în spații special amenajate în cadrul unităților de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Transportul tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al unității de alimentație colectivă sau publică în sistem catering, se efectuează numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, ce asigură o ermetizare perfectă.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale OMS nr 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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 prevederilor legale referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

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

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.

III. OBIECTIVE

Obiectivul general al proiectului este reducerea numărului de elevi aflați în situație de eșec școlar și a numărului elevilor care abandonează școala, creșterea participării la educația școlară, prin acordarea, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un porție, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată, limită ce va cuprinde prețul materiei prime, cheltuieli cu prepararea hranei, și cheltuieli cu transportul și distribuția. În categoria cheltuielilor cu distribuția se vor lua în calcul și cheltuielile cu asigurarea ambalajelor și tacâmurilor de unică folosință și a șervețelilor necesare servirii mesei calde.

IV. SCOPUL ACHIZIȚIEI

Scopul PNMS constă 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.

Programul 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.

V. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula pe parcursul anului bugetar 2024, respectiv până la 31.12.2024, în perioada desfășurării activității didactice, prestatorul având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile, în cantitățile și conținutul caloric stabilit HG nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" și Normele minime obligatorii de aplicare și specificațiile tehnice.

CLAUZA DE REVIZUIRE CANTITATIVĂ A CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ.

Estimând că Programul Național „Masă sănătoasă”, aprobat prin H.G. nr. 24/2024 cu modificările și completările ulterioare, va continua și în anul 2025, autoritatea contractantă Municipiul Brașov, își rezervă dreptul de suplimentare a cantităților achizitionate în cadrul contractului de achiziție publică și prelungirea corespunzătoare a duratei acestuia. Astfel, în situația prelungirii Programului Național „Masă sănătoasă” și pentru anul 2025, autoritatea contractantă va solicita prelungirea valabilității contractului începând cu data de 01.01.2025 până la data de 30.06.2025 (exclusiv vacanțe și zile libere), și suplimentarea cantitativă. În mod indirect, urmare a suplimentării cantitative a contractului, prețul acestuia va fi modificat în mod corespunzător, ținând cont de numărul de pachete alimentare suplimentare și tariful unitar ofertat de către prestator, conform propunerii financiare. Tariful unitar ofertat rămâne nemodificat și în cazul în care contractul de prestări servicii își prelungește durata. În drept, dispozițiile art. 221 din Legea nr. 98/2016, alin. (1), lit. a), conform căreia „contractele de achiziție publică/Acordurile cadru pot fi modificate fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, în următoarele situații: a) atunci când modificările, indiferent de valoarea acestora, au fost prevăzute în documentele achiziției initiale sub forma unor clauze de revizuire clare, precise și fără echivoc, care pot include

clauze de revizuire a pretului. (...)" . Prezenta clauză de revizuire întemeiată pe prevederile art. 221, alin 1, lit a) din Legea 98/2016 își va produce efectele în condițiile în care Programul Național „Masă sănătoasă” va fi aprobat. În acest caz se va încheia un act adițional cu activarea prezentei clauze de revizuire.

VI. MODALITATEA DE PREZENTARE A OFERTEI

6.1. CONDITII DE CALIFICARE IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății și în Certificatul ONRC, 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 Activitati de alimentare (catering) pentru evenimente sau alte servicii de alimentare.
- Ofertantul participant la procedură trebuie să fie autorizat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering.

6.2. MODALITATEA DE PREZENTARE A OFERTEI TEHNICE:

Oferta tehnică va cuprinde:

- Ofertantul va prezenta pentru mijloacele de transport, autorizațiile conforme pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările și completările ulterioare, și Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare;
- Ofertantul va prezenta documente relevante din care sa rezulte daca mijlocul / mijloacele de transport sunt în dotare proprie, sau să demonstreze accesul la acestea prin una din următoarele forme: închiriere, comodat, leasing, contract de prestări servicii, etc.
- Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere din care să rezulte că produsele alimentare vor fi transportate de la sediul acestuia la sediul unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislative.
- Ofertantul va prezenta documente din care să rezulte că personalul implicat in prepararea și furnizarea hranei deține un certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului Ministerului Sănătății nr.1.225/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.
- **Traseele de transport ale fiecărui ofertant vor constitui anexe ale propunerii tehnice.**
- Ofertantul va elabora Planul de aprovizionare/livrare/furnizare, astfel încât să răspundă necesităților unităților de învățământ. Planul de aprovizionare va detalia numărul de mijloace de transport pe care le va utiliza ofertantul, precum și capacitatea acestora, astfel încât să respecte orele de livrare și cantitățile solicitate de unitățile de învățământ. De asemenea, ofertantul va indica modul în care va dispune de aceste mijloace de transport.

- Ofertantul desemnat câștigător, respectiv contractantul, este responsabil pentru livrarea în termenul agreat a produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare, prin raportare la cele menționate anterior.
- Ofertantul trebuie să prezinte în cadrul propunerii tehnice, "Planul meniu săptămânal", Meniul în 4 variante.
- Ofertantul va prezenta un document în care se va prezenta o descriere detaliată a produselor oferite (rețetar), care urmează a fi folosite în derularea contractului. La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele, conform prevederilor rețetarelor. Fiecare porție va fi însoțită de pâine/chiflă, gramajul acestora fiind stabilit în cadrul rețetarelor, în funcție de felul de mâncare caldă din meniu.

6.3. MODALITATEA DE PREZENTARE A OFERTEI FINANCIARE:

Propunerea financiară are caracter ferm și obligatoriu pe toată perioada de valabilitate a contractului.

Pentru ca autoritatea contractantă să poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare prezentate să prezinte o calculație a prețului/porție, anexă la formularul de ofertă, care va include, defalcăt, următoarele costuri:

- Costuri cu achiziția materiei prime
- Costuri necesare preparării mesei calde
- Costuri necesare distribuției (transportul) mesei calde

Propunerea financiară va fi prezentată în următoarea formă :

Nr. crt.	Denumire cost	Valoare fără TVA/porție (lei, %)
1	Costuri cu achiziția materiei prime / procent pondere din preț total fără TVA*	
2	Costuri necesare preparării mesei calde	
3	Costuri necesare distribuției (transportul) mesei calde	
4	Cost ambalaj – împachetare etc	
5	Total lei/porție	

* „procentul ponderii materiei prime” din prețul total/porție va fi exprimat cu maximum două zecimale

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE - CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

Punctajul total este calculat astfel:

Punctaj total ofertă = Punctaj „Prețul ofertei” + Punctaj (factor evaluare 2) „ponderea pentru materie primă din prețul total/porție”

Ierarhia ofertelor este stabilită pe baza obținerii celui mai mare punctaj total.

PUNCTAJUL TOTAL PENTRU OFERTĂ:

P-ofertă se calculează prin însumarea punctajelor obținute și este de maxim 100 puncte.

Contractul este atribuit ofertantului care prezintă oferta care obține cel mai mare punctaj total.

În conformitate cu prevederile art. 139 alin (3) din HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, în cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea

contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

FACTORI DE EVALUARE :

1. PREȚUL OFERTEI.

Componenta financiară - **40%**

Invers proporțional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei” este de 40 de puncte

Algoritmul de calcul- Punctajul se acordă astfel:

- Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv **40 de puncte**;
- Pentru celelalte prețuri oferite, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$P(n) = \text{Pret minim ofertat} / \text{Pret},,n" \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)}$, unde

P(n) = punctajul ofertei n

Pret,,n" pretul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare, „*pretul ofertei*” se justifică pe fondul importanței încadrării în resursele financiare alocate autorității contractante pentru participarea la proiect.

2. PONDAREA PENTRU MATERIE PRIMĂ DIN PREȚUL TOTAL/PORȚIE.

Componenta tehnică- **60%**

Direct proporțional

Punctajul maxim total pentru ponderea materiei prime din prețul total/porție, este **de 60 de puncte**

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție, se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv **60 puncte**;
- Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = MPn / MP \text{ maxim} \times \text{punctajul maxim alocat (60 puncte)}$, unde:

Pmp(n) - punctajul acordat nivelului,,n” al ponderii materiei prime din prețul total/porție

MP-nivelul „n” al ponderii materiei prime din prețul total/porție

MP maxim- nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție

- Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție, egal cu nivelul minim indicat de 40%, **nu se acordă punctaj.**

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție, mai mic decât nivelul minim indicat (de 40%), **oferta va fi considerată respinsă.**

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „*procentul ponderii materiei prime*” se justifică și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, precum și respectarea cerinței privind alocarea de către ofertanți a cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar, pentru achiziția materiei prime.

Pe parcursul executiei contractului **nu este permisă** modificarea pretului unitar ofertat.

Propunerea financiara trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achizitie publică ce urmează a fi atribuit, la momentul de față 13,76 lei fără TVA/ porție.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL- 100 de puncte

Se realizează clasamentul ofertelor, în ordine descrescătoare a punctajului obținut. Este declarată câștigătoare, oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maximum două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „ cel mai bun raport calitate-preț”.

ALTE PRECIZARI

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica nr de meniuri zilnice, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Având în vedere ca autoritatea contractantă va achizitiona doar necesarul zilnic in functie de prezenta zilnica la cursuri a elevilor, autoritatea contractanta nu este obligată să achizitioneze zilnic cantitatea maximă estimată. Astfel, valoarea contractului ce va rezulta la finalizarea serviciilor va fi dată de cantitățile efectiv livrate pe parcusul derularii contractului. Unitatea de invatamant va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numarul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

VIII. CERINȚE SPECIFICE PENTRU DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚILOR DE PREPARARE A MESELOR

1. Descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru după cum urmează :

- recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie ;

- spații prelucrări primare, în număr de minim 2 (două), separat pentru legume, carne, pește, păsări; camerele pentru prelucrări primare se vor conecta direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise, sau prin intermediul unui coridor intern “curat”, neinterferat de circuitele de aprovizionare “murdare”

- spații pentru prelucrări finale, astfel:

- 1) prelucrări termice pentru mesele principale (bucătăria caldă);
- 2) prelucrări dietetice;
- 3) prelucrări pentru micul dejun (bucătăria lapte-ceai);
- 4) bucătăria rece;
- 5) preparate de patiserie-cofetărie, (încăpere distinctă), dacă este cazul;
- 6) camera de spălat vase.

- spațiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de o zi)

- oficiu de distribuție, dotat cu o linie specială de porționare și catering; adiacent oficiului de distribuție se vor prevedea spații, echipate cu linii mecanizate, pentru spălarea veselei și igienizarea carturilor, izolate termic; va avea acces direct dinspre bucătărie;

- laboratorul de control dietetic, prevăzut cu un frigider pentru probe alimentare și biroul dieteticianului, respectiv medic nutriționist sau asistent de nutriție și dietetică, să fie membru al Colegiului Medicilor, respectiv Ordinul Asistentilor Medicali Generalisti, Moaselor si Asistentilor Medicali din România și să aibă avizele anuale

- bucătar cu experiență certificată, după caz (ex: minim o scrisoare de recomandare)

- sala de ambalare și distribuție a hranei.

- Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice. Periodicitatea controalelor și tipurile de examene care trebuie efectuate vor fi realizate conform normelor în vigoare.

- Anexe pentru personal, care vor cuprinde:

- vestiar cu grup sanitar și dus, separat pe sexe, amplasate lângă accesul personalului.

- Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apă curentă caldă și rece și de mijloace pentru spălarea și uscarea igienică a mâinilor; grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare.
- Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/43 a Consiliului European privind implementarea Sistemului HACCP;
- Planurile, designul, construcția și dimensiunea spațiului trebuie:
 - să permită curățenie adecvată și/sau dezinfecția;
 - să fie în așa fel încât să nu permită acumularea de mizerie, contactul cu substanțe toxice, răspândirea particulelor în alimente și formarea condensului sau a umezelii pe suprafețe;
 - să permită bună practică a igienei, incluzând protecția împotriva contaminării între și pe timpul operațiunii dintre alimente și echipament, materiale, apă, aer sau personal și surse externe de contaminare ca epidemiile;
 - obținerea, acolo unde este necesar a unor condiții adecvate de temperatură pentru procesul de igienă și depozitare a produselor de resort;
 - să existe un număr adecvat și suficient de mijloace naturale sau mecanice de ventilare. Fluxurile mecanice de aer din zonele contaminate înspre zonele curate trebuie evitate. Sistemele de ventilare trebuie construite în așa fel încât să permită filtrelor și altor părți de curățare să poată fi accesate și înlocuite ușor;
 - toate utilitățile sanitare din cadrul blocului alimentar vor fi dotate cu ventilare naturală sau mecanică;
 - blocul alimentar să aibă o iluminare adecvată, naturală și/sau artificială;
 - sistemele de canalizare trebuie să fie adecvate scopului propus; ele trebuie create și construite pentru prevenirea riscului de contaminare a alimentelor;
 - spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate astfel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor.

2. Cerințe specifice pentru camerele unde alimentele sunt preparate, tratate sau procesate:

- Suprafața pardoselii trebuie menținută intactă și trebuie să poată fi curățată ușor și unde este cazul dezinfectată. Acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile și non-toxice. Unde este oportun, pardoselile vor fi prevăzute cu scurgeri adecvate;
- Suprafața pereților trebuie menținută intactă și trebuie să poată fi curățată ușor și unde este necesar, dezinfectată. Acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile și non-toxice și necesită o suprafață plană până la o înălțime potrivită operației de curățare;
- Tavanele și materialele suspendate trebuie create, construite și finisate pentru a preveni acumularea de mizerie și a reduce condensul, umezeală nedorită și depunerea particulelor;
- Ferestrele și alte deschideri trebuie construite pentru a preveni acumularea de mizerie. Cele care se deschid în exterior trebuie prevăzute, unde este necesar, cu protecție împotriva insectelor, ușor de demontat și curățat. Atunci când geamurile deschise pot genera contaminarea alimentelor, acestea vor fi închise și blocate pe perioada cât există alimente în acel spațiu;
- Ușile trebuie să fie ușor de curățat și unde este necesar, dezinfectate. Acest lucru necesită folosirea unor suprafețe plane și impermeabile;

- Suprafețele (incluzînd cele cu utilaje) în contact cu alimentele trebuie menținute intacte și să fie ușor de curățat, și acolo unde este necesar, dezinfectate. Acest lucru necesită folosirea unor suprafețe plane și impermeabile;
- Unde este necesar, mijloace adecvate trebuie create pentru curățenia și dezinfecția uneltelor și a utilajelor. Aceste mijloace trebuie construite din materiale rezistente la coroziune și să fie ușor de curățat, avînd totodată o alimentare adecvată și permanentă cu apă caldă și rece;
- Unde este oportun, se aplică prevederi adecvate pentru orice spălare necesară a alimentelor. Fiecare chiuvetă sau mijloc destinat spălării alimentelor trebuie să aibă o alimentare adecvată și permanentă cu apă caldă și rece și să fie menținută curată.

3. Cerințe specifice privind transportul

- Mijloacele de transport să fie avizate sanitar-veterinar, să facă dovada dezinfecției mijlocului de transport și să prezinte graficele lunare, Containerele folosite la transportul alimentelor menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- Mijloacele de transport să fie dotate corespunzător condițiilor impuse de vreme pentru a se putea distribui hrana către unitățile de învățămînt în condiții corespunzătoare.
- Să pună la dispoziția implementării ofertei un număr suficient de vehicule specializate pentru transportul hranei astfel încât să poată asigura livrarea alimentelor într-o manieră eficientă în intervalul de timp indicat de unitățile de învățămînt beneficiare. În acest context este necesar ca oferta să prezinte un plan de livrare care să facă referire la numărul de vehicule utilizate și unitățile de învățămînt deservite de fiecare vehicul, incluzînd aici și timpul de deplasare și timpul necesar livrării
- Mijloacele de transport și/sau containerele care sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- Atunci cînd mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;
- Unde este necesar, mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate, astfel încât, în momentul în care acestea ajung la destinație să aibă o temperatură optimă.
- Etanșeitatea vaselor pentru hrană gătită pe timpul transportului, dacă este cazul.
- Transportul va fi inclus în valoarea prestării de servicii, fără a avea influențe asupra nivelului alocației de hrană.

4. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- Deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- Deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise - aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat.
- Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspîndirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor.
- Blocul alimentar va fi dotat cu recipiente necesare pentru colectarea, depozitarea și îndepărtarea reziduurilor menajere conform normelor.

5. Cerințe privind respectarea normelor de igienă

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt și va purta echipament de protecție adecvat și curat;
- Personalul calificat al bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalele medicale periodice.
- Trebuie să existe o persoană responsabilă care va supraveghea zilnic starea de sănătate și de igienă individuală a personalului din blocul alimentar care va investiga activ toți lucrătorii înainte de a începe activitatea, iar dacă prezintă semne de boală îi va trimite la medic; niciunei persoane, știută sau presupusă de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, cu răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite să lucreze în nicio zonă în care se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei responsabile apariția în timpul lucrului a unor semne de boală.

6. Cerințe specifice privind alimentele

- Nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, micro-organisme patogene sau toxice, descompuse sau să conțină substanțe necunoscute, astfel încât după o sortare normală și/sau preparare sau procesare aplicată în mod igienic în afacerile cu alimentele, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;
- Materiile brute și ingredientele depozitate într-un loc se vor menține în condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea și contaminarea lor.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, perechitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate încât se va asigura că epidemiile vor putea fi controlate;
- Materialele brute, ingredientele, 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. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afară temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire;
- Se recomandă ca hrana caldă să fie servită la maximum **60 min** de la livrare. În caz contrar, trebuie menținută la o temperatură adecvată. Alimentele preparate în afară blocului alimentar vor fi transportate la rece.
- Predarea hranei se va face către reprezentantul desemnat de către unitatea de învățământ pentru fiecare locație unde urmează a fi distribuită masa caldă. În acest sens, recepția hranei preparată va avea în vedere următoarele :
 - aspectul cantitativ ;
 - aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros, consistența, temperatura) ;
 - respectarea condițiilor igienico-sanitare de ambalare, transport și distribuție la beneficiar
 - orarul de livrare
 - livrare zilnică în zilele în care se desfășoară cursuri

- Dovada privind asigurarea calității hranei livrate de către prestator (operatorul economic) se face prin punerea la dispoziția unităților de învățământ, la fiecare livrare a documentelor care justifică calitatea hranei preparate, dar și un eșantion etichetat care va fi predat reprezentantului desemnat de către unitatea de învățământ pentru a fi păstrat într-un spațiu frigorific, dotat cu termometru și grafic de temperatură, timp de 48 de ore; se verifică aspectul cantitativ și calitativ și se consemnează în *Registrul pentru calitatea hranei preparate* al prestatorului.
- Prestatorul are obligația să recolteze zilnic și să pastreze probele de hrană, timp de 48 ore, conform prevederilor, acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific special destinat acestui scop.
- Prestatorul are obligația de a avea un serviciu soluționare a sesizărilor/reclamațiilor, precum și de a desemna o persoană de contact în vederea remedierii problemelor semnalate. Prestatorul are obligația să anunțe în scris modul în care a soluționat eventualele sesizări.
- În situația în care se constată că hrana este necorespunzătoare, prestatorul va lua măsuri de înlocuire a acesteia, în aceeași zi în termen de două ore, fără a i se deconta hrana de slabă calitate sau neconformă.
- Transportul produselor care fac obiectul Programului Național "Masă Sănătoasă" (PNMS) se face cu respectarea condițiilor specifice în vigoare, respectiv:
 - mijloacele de transport să fie autorizate conform pentru aprobarea privind procedura de autorizare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările și completările ulterioare, și Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare;
 - să asigure condițiile de temperatură specifice stării termice a produselor;
 - personalul care asigură manipularea produselor să aibă controlul medical efectuat periodic, conform legislației specifice în vigoare.
- Pe perioada anotimpului rece (iarnă), dacă este cazul, se vor folosi pentru transport, autovehicule dotate corespunzător.
- Respectarea întocmai a orarului stabilit pentru distribuirea hranei.
- Meniurile vor fi întocmite de către asistentul dietetician și/sau medicul angajat/contractat al firmei de catering, în 4 variante pentru fiecare grupă de vârstă inclusă în program. *Fiecare dintre aceste meniuri vor fi însoțite de calculul caloriilor, conținutul de proteine, lipide și glucide.*
- Lista cu meniuri se înaintează unităților de învățământ pentru a primi acordul acestora. Orice modificare în cadrul meniurilor stabilite în regimurile săptămânale se face cu acordul unităților de învățământ.
- Prestatorului îi revine obligația de a livra hrana preparată în maximum 30 minute de la finalizarea preparării și de a o menține la temperatura de peste 60 de grade până în momentul livrării.
- La livrare se va întocmi proces verbal de predare primire (pentru fiecare transport) semnat de reprezentanții prestatorului, precum și de reprezentantul autorizat al unității de învățământ, precum și certificate de conformitate

- Preluarea hranei se va face de la persoana desemnată de firma contractantă de către un reprezentant desemnat de către unitatea de învățământ. În cadrul unității de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate, se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.
- Dovada justificativă privind asigurarea calității hranei livrate de către operatorul economic prin punerea la dispoziția unității de învățământ la fiecare livrare a documentelor care justifică calitatea hranei preparate (eșantion etichetat).
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al ofertantului.

Nota : Cerințele Cap.VIII sunt obligatorii în eventualitatea unui control din partea beneficiarilor direcți, a autorității contractante sau a autorităților abilitate.

IX. CERINȚE SPECIFICE

Unitățile de învățământ incluse în Programul Național "Masă sănătoasă" (PNMS) vor 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.

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 prețului unitar, ci numai prin precizările cu privire la numărul de persoane cuprins în comenzile lansate de către beneficiar, prețul contractului modificându-se corespunzător.

Furnizorul/prestatorul autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele 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.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maximă de preșcolari/elevi, prezenți la cursuri/activități didactice.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale preșcolarilor/elevilor (care nu sunt datorate neconformității preparării și a conținutului mesei calde livrate), se vor putea solicita meniuri adecvate afecțiunilor 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.

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, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de servicii, fiind specificate pentru fiecare unitate de învățământ și elev, preșcolar. Documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a elevului major/ părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente.

X. CALITATEA PRODUSELOR

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

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

SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile de învățământ, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi: **ziua producerii pentru masa caldă**.

Pentru depozitare, până la servire, în unitățile de învățământ se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare.

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

CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUȚIE

Ofertantul va asigura distribuirea porțiilor de hrană caldă, cu transport și personal propriu, pe cheltuiala acestuia, numai cu mijloace de transport speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare până la punctele stabilite împreună cu beneficiarii, unde se va preda persoanelor responsabile cu distribuirea porțiilor de hrană caldă, pe baza documentelor legale însoțitoare, respectiv aviz de însoțire a mărfii și declarații de conformitate însoțite de prestator.

Ofertantul trebuie să dovedească că poate asigura autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară, pentru transportul de alimente și termoboxuri speciale cu închidere etanșă pentru activitatea de catering, care asigură transportul produselor alimentare la temperaturi controlate.

În timpul transportului până la unitățile de învățământ, mâncarea caldă va fi protejată împotriva oricăror contaminări probabile, care ar putea periclita starea de sănătate a elevilor și preșcolarilor. Se vor introduce măsuri adecvate, astfel încât să se preîntâmpine și să se evite eventuale epidemii.

XI. METODE DE TESTARE SI CONTROL

Produsele alimentare distribuite în cadrul Programului, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația de a preleva probe la sediu care se vor păstra 48 de ore de la data recoltării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific

special destinat și adecvat acestui scop, cu termometru și grafic de temperatură actualizat, de persoana responsabilă desemnată.

Producerea, manipularea și transportul hranei calde se va executa numai de către persoane implicate în derularea contractului nominalizate de ofertant, care dețin certificat de absolvire al unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și Fișa de aptitudine specifică activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

XII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman.

Produsele finite cu un risc crescut de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care este oferită masa caldă către elevi/preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății prin Direcția de Sănătate Publică Brașov.

Ofertantul trebuie să facă dovada că dispune de capacitatea tehnică, respectiv de utilaje specializate pentru desfășurarea activității de catering și de personal calificat pentru prestarea serviciului de catering.

Masa caldă va fi preparată cu respectarea Normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prezentate în Anexa nr. 3 din HG nr. 24/2024, astfel:

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, supă 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 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. 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;

Porțiile vor fi pregătite și preparate de ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și prin prezentul caiet de sarcini.

Ofertantul trebuie să prezinte în cadrul propunerii tehnice, "Planul meniul săptămânal", Meniul în 4 variante.

Ofertantul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în derularea contractului. La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele, conform prevederilor rețetarelor.

Fiecare porție va fi însoțită de pâine/chiflă, gramajul acesteia fiind stabilit în cadrul rețetarelor, în funcție de felul de mâncare caldă din meniu.

Meniurile vor fi livrate unităților de învățământ participante la program în intervalul de timp **11:00 -12:30** în perioada zilelor cu activitate didactică.

Ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în legătură cu natura produselor.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute în actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

Ofertantul se obligă ca în situația în care în urma anchetei alimentare efectuate de către reprezentanții beneficiarului rezultă un deficit/o deviație de la principiile nutriționale prezentate în prezentul caiet de sarcini, să corecteze/compenseze acest lucru cât mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a următorului de contract desemnat, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

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 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.

Recipientele și tacâmurile de unică folosință date spre utilizare, vor fi confecționate din materiale biodegradabile și care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul.

Unitățile de învățământ participante la program vor colecta în containere/pubele deșeurile rezultate după servirea mesei, fără a le amesteca cu celelalte deșeuri rezultate din activitatea curentă, astfel încât ofertantul să le poată ridica.

XIII. CONTROLUL ȘI RECEPȚIA

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 igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

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

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.

Predarea-preluarea porțiilor de hrană caldă se va face la sediul unităților de învățământ sub supravegherea personalului desemnat, care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un proces verbal. Predarea va fi însoțită de Declarația de conformitate a produselor livrate.

Unitățile de învățământ întocmesc și aprobă documentele de recepție calitativă și cantitativă în baza cărora se face plata serviciilor contractate.

Personalul din unitățile de învățământ va avea obligația de a urmări și verifica prestarea serviciului pe toată durata contractului, în prezența prestatorului sau a persoanei/persoanelor desemnate de prestator. În cazul în care se vor constata abateri care pot duce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor beneficiare, ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele în cauză cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului, care vor

semna alături de cei din cadrul programului în "Registrul de control privind hrănirea" ce va fi păstrat la fiecare dintre unitățile de învățământ.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către responsabilul de program desemnat din fiecare unitate de învățământ. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot avea repercusiuni asupra stării de sănătate a beneficiarilor PNMS, personalul de specialitate, responsabilul de program desemnat și/sau directorul unității de învățământ preuniversitar vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către responsabilul de program desemnat, sau de către un reprezentant al eșalonului superior al unității de învățământ în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor neconforme cu unele corespunzătoare se va face în termen de **2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.** În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va proceda la notificarea prestatorului privind lipsa de răspuns în termenul agreeat, iar în cazurile temeinic justificate care duc la imposibilitatea desfășurării PNMS se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă sau cu deficiențe neremediate în urma verificărilor efectuate, vor fi deduse din facturi.

Nu se va distribui hrana fără avizul persoanelor desemnate de către conducerea unității de învățământ. Prestatorul are obligația prelevării de probe, pe cheltuiala sa, atât la sediul său, cât și la sediul unităților de învățământ beneficiare, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.

Probele se vor păstra minimum 48 de ore, de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură, actualizat de persoana responsabilă desemnată;

La sediul unităților de învățământ, Prestatorul va prezenta zilnic o mostră gratuită.

Recoltarea probelor se va face doar în recipiente sterilizate; se etichetează pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea menționate următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea spre consum a alimentelor preparate în situația în care nu se efectuează recoltare de probe alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris Prestatorului care are obligația de a se conforma până la data următoarei livrări.

Prestatorul va trebui să permită reprezentanților autorității contractante și a unităților de învățământ efectuarea controlului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor și de preparare a hranei, ori de câte ori se consideră necesar.

XIV. CONDIȚII CONTRACTUALE

Prestarea serviciilor

Prestatorul trebuie să asigure, în zilele cu activitate didactică, pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolari și elevii din cadrul programului, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare, cu respectarea costului alocat prin program, precum și a condițiilor de calitate solicitate prin caietul de sarcini.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate se va transmite prestatorului zilnic, până la ora 09.00, de către persoana desemnată din fiecare unitate de învățământ, în baza prezenței preșcolarilor/elevilor la orele de curs.

Unitățile de învățământ preuniversitar răspund în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanei responsabile în acest sens, precum și de certificarea faptului că documentele care stau la baza plății produselor alimentare sunt conforme. Personalul de specialitate și responsabilul desemnat din unitățile de învățământ vor avea obligația de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestei activități.

Prestatorul trebuie să prezinte lunar centralizatorul porțiilor furnizate fiecărei unități de învățământ. De asemenea, va întocmi câte un proces-verbal de constatare/recepție pentru fiecare unitate de învățământ, care va cuprinde categoria de produs, numărul avizului, data și numărul porțiilor furnizate etc, și va fi semnat și ștampilat de conducerea unității de învățământ.

Plata serviciilor contractate se efectuează lunar pe baza documentelor furnizate de către prestator, astfel:

- factura fiscală;
- procesul-verbal de recepție calitativă și cantitativă a produselor, confirmat de directorul unității de învățământ și de Inspectoratul Școlar Județean Brașov;
- centralizatorul avizelor din perioada respectivă, din fiecare luna calendaristică;
- orice documente justificative solicitate de autoritatea contractantă.

XV. SPECIFICAȚII CONFORM HG NR.24/2024 PRIVIND INSTITUIREA PROGRAMULUI NAȚIONAL "MASĂ SĂNĂTOASĂ"

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa din HG nr. 24/2024

1.1. 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.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate unităților de învățământ și distribuite zilnic elevilor (beneficiarul PNMS sau reprezentantul legal vor ridica suportul alimentar) 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;

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS 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/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.

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 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.

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. 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:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

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 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 sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. 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.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației 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.

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:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

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.

XVI. CERINȚE ASUPRA CONTRACTULUI

Serviciile vor fi prestate în baza contractului de achiziție ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării de către părți și se finalizează la 31.12.2024 cu amendamentele din Cap. Durata contractului.

În perioada derulării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția programului, cu anunțarea în prealabil a prestatorului cu cel puțin 20 de zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ după semnarea contractului :

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte regulamentele unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- Prestatorul trebuie să respecte gramajele indicate și piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, **grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare**, conform Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți,
- Prestatorul va organiza lanțul de distribuție astfel încât toți elevii să beneficieze de alimente servite la temperatură corespunzătoare.
- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.
- Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile în raport cu numărul preșcolarilor/elevilor prezenți în cadrul programului, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar/porție, pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Nr crt	Atribuții	Funcția	Numele și prenumele		Data	Semnătura
1.	Vizat	Administrator public	ADRIANA MIRON		28.08.24	
2.	Verificat	Manager de proiect	/ Simona Gârea		28.08.2024	
3.	Elaborat	Consilier	Laura Voinescu		28.08.2024	
			Nr. pag 22	Nr.ex 2		