

Aprob,  
Primar,  
LUNGU ALBERT



Documentatie achiziție

*Achiziție servicii catering in cadrul proiectului „Dezvoltarea unui serviciu de educație timpurie complementar în comuna Doljești, județul Neamț”*

OPIS

Capitolul 1. Date de identificare autoritate contractanta .....	2
Capitolul 2. Denumirea serviciilor ce urmeaza a fi prestate si codurile CPV .....	2
Capitolul 3. Valoare estimata a contractului.....	3
Capitolul 4. Sursa de finantare .....	3
Capitolul 5. Procedura aplicata .....	4
Capitolul 6. Durata contractului .....	4
Capitolul 7. Conditii de participare .....	4
Capitolul 8. Informatii privind modalitatea intocmirii ofertei tehnice .....	8
Capitolul 9. Informatii privind modalitatea intocmirii ofertei financiare .....	9
Capitolul 10. Modalitatea de transmitere a ofertelor .....	10
Capitolul 11. Criteriul de atribuire .....	11
Capitolul 12. Garatia de participare .....	11
Capitolul 13. Garatia de buna executie .....	12
Capitolul 14. Modalitati de plata .....	12
Capitolul 15. Informatii despre modul de derulare a procedurii .....	13
<b>Caiet de sarcini</b> .....	14
Capitolul 1. Generalitati .....	14
Capitolul 2. Obiectul prezentului caiet de sarcini .....	14
Capitolul 3. Cerinte care trebuie indeplinite.....	16
3.1. Cerinte obligatorii solicitate in vederea achizitiei serviciilor de catering:.....	16
3.2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate .....	17
3.3. Cerinte privind pregatirea si prepararea hranei.....	17
3.4. Cerinte privind personalul .....	19
3.5. Siguranta si perisabilitatea microbiologica.....	19

3.6.	Cerinte privind transportul si livrarea: .....	20
3.7.	Metode de testare si control .....	20
3.8.	Ambalare, etichetare, marcare.....	20

*Capitolul 1. Date de identificare autoritate contractanta*

**Autoritate contractanta:** COMUNA DOJESTI

**Adresa sediu:** Strada Ștefan Cel Mare, nr. 44, Sat Doljești, Localitatea Doljești, Județul Neamț,

**Cod postal:** 617160

**Cod fiscal:** 2613699

**Persoana de contact:** Bălăucă Gina

**Telefon:** 0233780514

**Posta electronica:** primcomdoljesti@yahoo.com

*Capitolul 2. Denumirea serviciilor ce urmeaza a fi prestate si codurile CPV*

**Denumirea serviciilor:** Achizitie servicii catering

**Descrierea serviciilor:** Achiziție necesara pentru operaționalizarea serviciilor complementare, respectiv pentru derularea activitatilor educationale, activitati educationale cu copii inscrisi, precum si pentru derularea activitatilor dedicate parintilor, de consiliere si sprijin, precum si servicii de educatie parentala.

Plecand de la nevoie comunitatii si a atragerii/mentinerii prezenta copiilor la serviciile de educatie timpurie complementar, in cadrul activitatii de operationalizare se va opta pentru servicii de catering pentru 35 de copii (prescolari).

**Serviciile catering vor consta in pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru doua categorii de grup tinta, respectiv:**

1. Serviciile de catering pentru copii (prescolari) sub forma de meniuri pentru cei 35 de copii (prescolari), timp de 174 de zile.
2. Serviciile de catering pentru 35 de parinti. In ceea ce privește activitățile dedicate părinților se va opta pentru servicii de catering sub forma de bufet suedez. Hrana se va livra in cadrul celor 20 de ateliere si sesiuni de consilieri si sprijin familial in cadrul cărora cei 35 de părinți vor primi catering

sub forma de bufet suedez.

Locația de prestare: Grădinița din Sat Rotunda, comuna Doljești, județul Neamț

Tipul contractului: contract de servicii

Codul CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

#### Capitolul 3. Valoare estimată a contractului

**Valoare estimată a contractului este de 536.760 lei fără TVA**

Nr. crt.	Denumire serviciu	UM	Cant	Numar zile/ evenimente	Pret unitar, fara TVA	Valoare totala, fara TVA
			(1)	(2)	(3)	=(1)*(2)*(3)
1.	Servicii de catering pentru copii (35 copii*174 zile*84 lei/meniu)	copil	35	174	84	511.560
2.	Cheltuieli catering pentru activitățile de consiliere părinți (35 persoane*20 ateliere*36 lei/persoane )	persoana	35	20	36	25.200

#### Capitolul 4. Sursa de finanțare

Planului Național de Redresare și Reziliență, Componenta 15: Educație, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de educație timpurie unitar, incluziv și de calitate. I2. Inițierea, echiparea și operaționalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate.

Titlu proiect: „Dezvoltarea unui serviciu de educație timpurie complementar în comuna Doljești, județul Neamț”

Contract finanțare nr. 12923 din data de 20.10.2023.

#### Capitolul 5. Procedura aplicata

**Procedura proprie** conform NORMEI INTERNA privind achizitia de servicii de catering aprobata la nivelul Autoritatii contractante, norma care reglementeaza modalitatea de achizitie de catre Primaria Comunei Doljestei, judetul Neamt a serviciilor de catering – cod CPV 5552000-1 Servicii de catering si 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli, prevazute in Anexa nr. 2 la Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice, actualizata, a caror valoare totala estimata pentru un an bugetar, fara TVA, este mai mica decat pragul valoric inscris la art. 7, alin. (1), lit. d) din Legea 98/2016, privind achizitiile publice cu o valoare de pana la 3.701.850,00 lei

LEGEA NR. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;

HOTARAREA GUVERNULUI nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

#### Capitolul 6. Durata contractului

Contractul are o durata de maxim **12 luni**.

#### Capitolul 7. Condiții de participare

Pentru participarea la procedura se solicita următoarele documente considerate cerințe minime de calificare:

1. Ofertanții, membrii asocierii, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor completa de către operatorii economici participanți la procedura:

- **Declaratia privind neincadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016 – Formular 1**
- **Declaratia privind neincadrarea în prevederile art. 165 din Legea 98/2016 - Formular 2**
- **Declaratia privind neincadrarea în prevederile art. 167 din Legea 98/2016 – Formular 3**

pute la dispoziție de autoritatea contractanta în cadrul prezentei documentații, în secțiune Formulare

**Documente justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin Declarațiile depuse urmează a fi prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar ofertantului clasat pe primul loc.**

De asemenea, autoritatea contractanta își rezerva dreptul de a solicita aceste documente oricând pe

parcursul derulării procedurii.

**Aceste documente sunt:**

a) certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării, pentru sediul principal documente, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o Declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate.

b) cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

c) după caz, documente prin care se demonstrează faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

d) alte documente edificatoare, după caz referitor la certificatele fiscale pe care operatorii economici le vor depune pe parcursul evaluării, ca documente justificative actualizate prin care demonstrează îndeplinirea criteriilor de calificare în conformitate cu informațiile cuprinse în Declarații, acestea trebuie să ateste LIPSA DATORIILOR RESTANTE LA MOMENTUL DEPUNERII ACESTORA.

*\*Nota : Acesta se vor prezenta în oricare din formele: original/copie legalizată/copie lizibilă "conform cu originalul" semnată de reprezentantul legal/format electronic.*

**2. Ofertanții, membrii asocierii, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016.**

Operatorii economici își vor asuma inexistența conflictului de interese, cu persoanele care dețin funcții de decizie în cadrul autorității contractante.

Persoanele cu funcții de decizie din cadrul Comunei Doljești care aproba/semnează documente emise în legătura cu prezenta procedura de atribuire sunt:

- LUNGU ALBERT PRIMAR
- COJOCARU MARIUS CLAUDIU VICEPRIMAR
- CEZAR MIHAELA SECRETAR
- BALAUCA GINA CONSILIER ACHIZITII PUBLICE
- ADOCHITEI MARIA CONTABIL
- POSTOLACHE CORNEL CONSILIER LOCAL
- ANICULAESEI VASILE CATALIN CONSILIER LOCAL
- ARCANA MARCEL CONSILIER LOCAL
- HUSANU DANIEL DANUT CONSILIER LOCAL
- MIHAI MARICA ATENA CONSILIER LOCAL

- TAMAS SERGIU CONSILIER LOCAL
- SOICAN IOSIF CONSILIER LOCAL
- PANAITI CONSTANTIN CONSILIER LOCAL
- COJOCARU SERAFIN CONSILIER LOCAL
- FUNINGANA DORINA CONSILIER LOCAL
- AGU CEZAR CONSILIER LOCAL
- BULAI IOSIF EREMIA CONSILIER LOCAL
- ENCIU ROBERT IOAN CONSILIER LOCAL
- GHIOC SIMONA-IONELA CONSILIER LOCAL
  
- VATAVU Racoveanu Elena Expert cooptat

Modalitatea prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerinței: se va completa **Declarația privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 și 60 din legea 98/2016 – Formular 4**

*Daca exista incertitudini cu privire la situația personala a unui operator economic, Autoritatea Contractanta își rezerva dreptul de a solicita informații direct de la autoritățile competente.*

**3.** Operatorii economici care depun oferta trebuie sa dovedească o forma de înregistrare in condițiile legii din tara de rezidenta, *faptul ca sunt legal constituiți, ca nu se afla in niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii, faptul ca au capacitatea profesionala de a realiza activitățile care fac obiectul contractului (CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, autorizat) si care sunt beneficiarii reali.*

Modalitatea prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerinței: **Certificatul constatator emis de Oficiul National al Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul Teritorial**, din care sa rezulte informațiile solicitate.

In cazul ofertanților persoane juridice străine se vor depune documente echivalente emise in tara de rezidenta, traduse in limba romana.

Certificatul Constatator trebuie sa conțină informații reale/actuale la data prezentării documentului (sa nu fie mai vechi de 30 de zile fata de data depunerii ofertelor).

In cazul in care vor fi executate părți de contract de către asociați si/sau subcontractanți, dovada înregistrării, codul CAEN autorizat si beneficiarii reali din certificatul constatator emis de ONRC prezentat se vor demonstra de fiecare membru al asocierii si/sau subcontractant si trebuie sa aibă corespondent pentru partea de contract pe care o va realiza.

De asemenea, se va depune **Declarația privind beneficiarul reali – Formular 5**

*\*Nota: Certificatul constatator se va prezenta in oricare din formele: original/copie legalizata/copie lizibila "conform cu originalul" semnata de reprezentantul legal/format electronic.*

*\*Nota: Certificatul constatator si Declarația se vor prezenta de către ofertant/ ofertant*

asociat/subcontractant.

**4. Autorizație sanitară de funcționare, pentru punctul de lucru în care se prestează serviciile /Notificare în vederea conformității, valabilă la momentul prezentării, emisă de către DSP conform ORDIN nr. 107 din 5 septembrie 2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transporta și/sau distribuie produse de origine animală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010**

*\*Nota : Acesta se va prezenta în oricare din formele: copie legalizată/copie lizibilă "conform cu originalul" semnată și stampilată de reprezentantul legal.*

*\*Nota: Se va prezenta acest document de către ofertant/ ofertant asociat/subcontractant, dacă este cazul, pentru partea de contract pe care o va realiza.*

**5. Document de înregistrare sanitar-veterinară pentru siguranța alimentelor, emis de DSVSA pentru obiectivul catering pentru punctul de lucru în care se prestează serviciile, valabil la momentul prezentării, conf art 18 alin 2 și Anexa 3 din Ord. ANSVSA 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.**

*\*Nota : Acesta se va prezenta în oricare din formele: copie legalizată/copie lizibilă "conform cu originalul" semnată și stampilată de reprezentantul legal.*

*\*Nota : Se va prezenta acest document de către ofertant/ ofertant asociat/subcontractant dacă este cazul, pentru partea de contract pe care o va realiza.*

**6. Autorizație sanitar-veterinară pentru autoturismul/autoturismele ce va/vor fi utilizate pentru transportul mesei precum și **documente privind modalitatea de deținere** a acestuia/acestora (în conformitate cu prevederile Normei privind procedura de autorizare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților care produc, procesează, depozitează, transporta și/sau distribuie produse de origine animală aprobată prin Ordinul A.N.S.V.S.A. nr.57/2010 cu modificările și completările ulterioare).**

*\*Nota: Acesta se va prezenta în oricare din formele: copie legalizată/copie lizibilă "conform cu originalul" semnată și stampilată de reprezentantul legal.*

*\*Nota: Se va prezenta acest document de către ofertant/ ofertant asociat/subcontractant dacă este cazul, pentru partea de contract pe care o va realiza.*

**7. În situația în care se dorește subcontractarea unei părți de contract, se va depune **Declarația privind partea/părțile care sunt îndeplinite de subcontractanți și specializarea acestora**– Formular 6, cu mențiunea că este interzisă subcontractarea totală a contractului.**



Daca se subcontractează o parte/părți din contract la contractare ofertantul are obligația de a prezenta si Acordurile de subcontractare.

*\*Nota: Aceste documente se depun la oferta numai in situația in care o parte a contractului urmează sa se subcontracteze.*

**8. Acord de asociere – Formular 7, daca este cazul**

*\*Nota: Acest document se depun la oferta numai in situația in care oferta este depusa in asociere.*

**9. Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor** ulterior emiterii comenzii fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți in cadrul ofertei in alte condiții decât cele prevăzute la art. 219 din Legea nr. 98/ 2016, coroborate cu cele ale art. 151 din Anexa la H.G nr. 395/2016. In acest sens se va depune o **Declarația pe propria răspundere - Formular 8.**

*Capitolul 8. Informații privind modalitatea întocmirii ofertei tehnice*

**1. Propunerea tehnica va fi întocmita in așa fel încât sa se asigure posibilitatea verificării conformității acesteia cu cerințele din Caietul de sarcini.**

**2. Se va depune Declarația ofertantului ca si-a însușit cerințele solicitate in caietul de sarcini si ca prestarea serviciilor si fiecare dintre activitățile prevăzute in caietul de sarcini vor fi prestate conform cerințelor caietului de sarcini. In acest sens se va prezenta Formularul 9 - Declarația de însușire a cerințelor solicitate prin caietul de sarcini.**

**3. Pentru serviciile de catering care vor fi livrate celor 35 de copii, timp de 174 de zile, in cadrul propunerii tehnice se vor prezenta minim 10 variante de meniuri zilnic pentru doua săptămâni. Astfel ca, va fi prezentat Formularul 10- Meniuri orientative, secțiunea A.**

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

*Nota: Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord, cu prestatorul desemnat câștigător, urmând ca in termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului, operatorul economic sa prezinte meniurile finale pe zile, vizate de către un medic nutriționist pentru prima luna de contract. Cu minim 10 zile înainte de începerea fiecărei luni de contract, prestatorul va transmite meniurile pentru fiecare luna in parte. La stabilirea meniurilor, se va avea in vedere sa nu se furnizeze aceleași meniuri pe parcursul unei săptămâni.*

**4. Pentru serviciile de catering, de tip bufet suedez, pentru cei 35 părinți care se vor livra în cadrul celor 20 de ateliere si sesiuni de consilieri si sprijin familial, in cadrul propunerii tehnice se vor prezenta 3 variante de bufet suedez. Astfel ca, va fi prezentat Formularul 10- Meniuri orientative, secțiunea B.**



*Nota: Propunerile finale de bufet suedez, pentru cele 20 de evenimente, va fi transmisa de către operatorul economic in termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului.*

5. Ofertantul/ofertantul asociat/subcontractantul va/vor depune **Declarația pe propria raspundere privind respectarea reglementarilor obligatorii in domeniul mediului, social si al relațiilor de munca - Formularul 11**, din care sa rezulte faptul ca la elaborarea ofertei operatorul economic a ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social si al relațiilor de munca, in conformitate cu prevederile art. 51, alin. (2) din Legea 98/2016. Instituțiile competente de la care operatorii economici pot obține informații detaliate privind reglementările specifice in domeniile mediului, social si al relațiilor de munca sunt:

- Ministerul Mediului, Apelor si Pădurilor; Web: <http://www.mmediu.ro>.

- Ministerul Muncii si Solidarității Sociale; Adresa web: <https://mmuncii.ro>

6. Operatorii economici își vor da acordul cu privire la clauzele contractuale si in acest sens vor depune **Declarația de acceptare a clauzelor contractual – Formularul 12**

7. Operatorii economici vor depune **Declarația privind respectarea aplicării principiului DNSH in prestarea serviciilor – Formular 13**

8. In cazul in care, pe parcursul îndeplinirii contractului se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute in caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

9. In situația in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor caietului de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

10. In situația in care ofertantul nu depune propunerea tehnica, oferta va fi respinsa ca neconforma.

#### *Capitolul 9. Informații privind modalitatea întocmirii ofertei financiare*

1. Propunerea financiara va fi prezentata conform **Formularului de oferta - Formular 14** in lei (fără TVA) si va conține in mod clar prețul total ofertat. Operatorul economic va detalia modul de formare a prețului prin completarea **Anexei la formularul de oferta – Formular 14.1**

2. Nu se accepta depășirea valoarea estimata a contractului.

3. Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract. Propunerea financiara va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta si pe durata de derulare a contractului.

4. Prețul va include valoarea cheltuielilor de transport, cheltuieli de încărcare/descarcare, precum si

toate cheltuielile si comisioanele care vor fi angajate de către prestator (inclusiv cele necesare punerii la dispoziție de personal responsabil cu servirea hranei) in condițiile de livrare prevăzute de prezenta documentație. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum si marja de profit.

5. Nu se accepta ajustarea prețului.
6. Oferta trebuie sa fie valabila cel puțin 30 de zile de la data limita de depunere a ofertei.
7. Propunerea financiara are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
8. Toate documentele justificative vor fi certificate de ofertant prin semnare si stampilare.

#### *Capitolul 10. Modalitatea de transmitere a ofertelor*

Formalități ce trebuie îndeplinite in legătura cu participarea la procedura:

Adresa la care se depun ofertele: **strada Ștefan cel Mare și Sfânt, nr.44, localitatea Doljești, comuna Doljești, județul Neamț**

*Data limita de primire a ofertelor:* **17.10.2024 ora 15.00;**

Modalitatea de solicitare a clarificărilor:

Clarificările pot fi trimise prin email :primcomdoljesti@yahoo.com

*Data limita de solicitare clarificări:* **15.10.2024 ora 12.00;**

*Data limita de răspuns la clarificări:* **15.10.2024 ora 15.00;**

Răspunsurile la clarificări vor fi postate pe site-ul Primăriei Comunei Doljești, la rubrica Anunțuri <https://primariadoljesti.ro>

Ofertanții au obligația de a verifica pe site-ul Primăriei Comunei Doljești, la rubrica Anunțuri <https://primariadoljesti.ro> publicarea eventualelor clarificări cu referire la aceasta procedura de achiziție.

**Limba de redactare a ofertei:** limba romana

Ofertantul trebuie sa prezinte un exemplar al propunerii financiare, al propunerii tehnice si al documentelor de calificare (formularele atașate), in plic sigilat, netransparent.

Plicul trebuie sa fie marcat cu adresa autorității contractante si sa aibă menționat "A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA de **17.10.2024 ora 15.00.**

**Pe plic se vor trece datele de contact ale ofertantului (adresa poștala si adresa electronica - email)**

In interiorul plicului se va transmite si o **Scrisoare de înaintare – Formular 15**, care se va prezenta separat, in afara plicului, **Împuternicire – Formular 16** (daca este cazul) si **Copie după CI/BI** pentru persoana împuternicita (daca este cazul).

#### *Capitolul 11. Criteriul de atribuire*

Criteriul in baza căruia se va atribui prezentul contracte este **Prețul cel mai scăzut.**

#### *Capitolul 12. Garații de participare*

Cuquantumul garanției de participare este in valoare de 5.100 lei (0,95%) si aceasta trebuie sa fie irevocabila si necondiționata.

Garanția de participare se constituie in conformitate cu prevederile art. 35 – 37 din H.G. nr. 395 / 2016.

Garanția se poate constitui:

- a) Prin virament bancar in contul in care se depune garanția de participare: RO78TREZ4925006XXX000160, deschis la Trezoreria Roman, cod fiscal 2613699 .
- b) Prin instrument de garantare emis in condițiile legii, astfel:
  - (i). scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare din Romania sau din alt stat;
  - (ii). scrisori de garanție emise de instituții financiare nebankare din Romania sau din alt stat pentru achizițiile de lucrări a căror valoare estimata este mai mica sau egala cu 40.000.000 lei fără TVA si respectiv pentru achizițiile de produse sau servicii a căror valoare estimata este mai mica sau egala cu 7.000.000 lei fără TVA;
  - (iii). asigurări de garanții emise:
    - fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise in Romania sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene si/sau care sunt înscrise in registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiara, după caz;
    - fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate in Romania de către Autoritatea de Supraveghere Financiara;

**Instrumentele de garantare trebuie sa prevadă ca plata garanției de participare se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate.**

Autoritatea contractanta are obligația de a retine garanția de participare atunci când ofertantul se afla in oricare dintre următoarele situații:

- a. își retrage oferta în perioada de valabilitate a acesteia;
- b. oferta să fiind stabilită câștigătoare, nu constituie garanția de bună execuție;

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei, respectiv 30 de zile de la data limită de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractantă poate solicita extinderea perioadei de valabilitate a ofertei. În cazul în care ofertantul își extinde perioada de valabilitate a ofertei, perioada de valabilitate a garanției pentru participare va fi prelungită în mod corespunzător. În situația în care ofertantul refuză extinderea valabilității, acesta va fi exclus din procedura de atribuire.

În cazul depunerii de oferte în asociere, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

Dovada constituirii garanției de participare se transmite odată cu oferta. Lipsa dovezii privind constituirea garanției de participare atrage respingerea ofertei.

Garanția de participare, constituită de ofertantul a cărui ofertă a fost stabilită ca fiind câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă în cel mult 3 zile lucrătoare de la data constituirii garanției de bună execuție.

Garanția de participare, constituită de ofertanții a căror ofertă nu a fost stabilită câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă după semnarea contractului de achiziție publică cu ofertantul a cărui ofertă a fost desemnată câștigătoare, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică cu ofertantul declarat câștigător.

### *Capitolul 13. Garanția de bună execuție*

Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului și este în cuantum de 10% din valoarea contractului fără TVA.

Garanția de bună execuție se va constitui conform prevederilor art. 39 și art. 40 din H.G. 395/2016.

### *Capitolul 14. Modalități de plată*

1. Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatoarelor meniurilor livrate zilnic și a celor de la evenimente. Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și în procesele verbale.

2. La solicitarea expresă a autorității, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

3. Plata se va face, prin ordin de plată, în baza facturilor emise de prestator după recepție cantitativă și

calitativa a serviciilor executate, de către autoritatea contractanta, conform cererii de transfer si conform contractului agreeat intre beneficiar si prestator.

4. Plățile se vor efectua in termen de 30 de zile de la data primirii sumelor de la finanțator, în contul indicat de prestator, deschis la Trezorerie, in urma decontării cererilor de transfer, verificate si autorizate la plată, conform instrucțiunilor si procedurilor operaționale specifice de lucru emise de PNRR, Componenta 15: Educație, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de educație timpurie unitar, inclusiv si de calitate. 12. Înființarea, echiparea si operaționalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate.

#### *Capitolul 15. Informații despre modul de derulare a procedurii*

- Ofertantul elaborează oferta in conformitate cu prevederile documentației de atribuire si indica, motivat, in cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislației aplicabile.
- Propunerea tehnica se elaborează in concordanta cu cerințele cuprinse in caietul de sarcini, in așa fel încât sa asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.
- Propunerea financiara se elaborează in așa fel încât sa asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.
- Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de către autoritatea contractanta si trebuie sa fie semnata asumata de către ofertant sau de către o persoana împuternicita legal de acesta.
- Prestatorul are obligația de a depune oferta in forma stabilita in documentația de atribuire, la adresa si pana la data si ora limita pentru depunere, stabilite in anunțul de participare la Procedura Proprie, si își asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majora.
- Oferta care este transmisa la o alta adresa a autorității contractante, decât cea stabilita de către acesta sau după expirarea date-limita pentru depunere, va fi respinsa.
- Ofertantul are dreptul de a depune o singura oferta, cu obligația ca aceasta sa nu se abată de la cerințele prevăzute in documentația de atribuire.
- Orice ofertant are dreptul de a-si modifica sau retrage oferta numai înainte de data-limita stabilita pentru depunerea ofertei.
- Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a retrage sau de a modifica oferta după expirarea datei-limita pentru depunerea ofertelor, sub sancțiunea excluderii acesteia de la procedura pentru atribuirea contractului de achiziție publica.
- Ofertantul are obligația de a menține oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.
- Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita ofertanților, in circumstanțe excepționale, înainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.
- Ofertantul are obligația de a comunica autorității contractante daca este de acord sau nu cu prelungirea perioadei de valabilitate.
- In cazul in care ofertantul nu este de acord cu prelungirea perioadei de valabilitate a ofertei, se

considera ca si-a retras oferta.

- Comisia de evaluare are obligația de a stabili care sunt clarificările și completările formale sau de confirmare, necesare pentru evaluarea fiecărei solicitări de participare/oferte, precum și perioada de timp acordată pentru transmiterea acestora, termenul-limită neputând fi stabilit decât la nivel de zile lucrătoare, fără a fi precizată o oră anume în cadrul acestuia.
- Comisia de evaluare are obligația de a respinge o ofertă dacă aceasta este inacceptabilă, neconformă sau neadecvată, în conformitate cu prevederile art.215 din Legea 98/2016.
- Ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare în urma verificării și evaluării reprezintă oferte admisibile.
- Comisia de evaluare are obligația de a stabili oferta câștigătoare dintre ofertele admisibile.
- Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea crescătoare a prețurilor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu prețul cel mai scăzut.
- În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.
- În cazul în care la selecția de oferte se prezintă un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptată dacă este admisibilă.

## *Caiet de sarcini*

### *Capitolul 1. Generalități*

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. *Cerințele impuse vor fi considerate minime.*

### *Capitolul 2. Obiectul prezentului caiet de sarcini*

1. Achiziție servicii catering pentru copii în cadrul proiectului „Dezvoltarea unui serviciu de educație timpurie complementar în comuna Doljești, județul Neamț”.
2. Serviciile de catering pentru copii se vor desfășura astfel:
  - a. Sub formă de meniuri pentru cei 35 de copii, timp de 174 de zile
  - b. Sub formă de bufet suedez în cadrul activităților dedicate părinților, respectiv în cadrul celor 20 de ateliere și sesiuni de consilieri și sprijin familial.
3. Meniurile zilnice pentru cei 35 de copii (preșcolari) vor fi livrate în perioada 09.09.2024 – 20.06.2025, astfel:

Luna/ Anul	Nr. zile cursuri școlare
Septembrie 2024	16
Octombrie 2024	19
Noiembrie 2024	20
Decembrie 2024	15
Ianuarie 2025	17
Februarie 2025	15
Martie 2025	21
Aprilie 2025	16
Mai 2025	21
Iunie 2025	14
<b>TOAL ZILE/ PERIOADA PROIECT</b>	<b>174</b>

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

*Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord, cu prestatorul desemnat câștigător, urmând ca în termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului, operatorul economic să prezinte meniurile finale pe zile, vizate de către un medic nutriționist pentru prima luna de contract. Cu minim 10 zile înainte de începerea fiecărei luni de contract, prestatorul va transmite meniurile pentru fiecare luna în parte. La stabilirea meniurilor, se va avea în vedere să nu se furnizeze aceleași meniuri pe parcursul unei săptămâni.*

4. Pentru serviciile de catering, de tip bufet suedez, pentru cei 35 părinți care se va livra în cadrul celor 20 de ateliere și sesiuni de consilieri și sprijin familial, *propunerile finale de bufet suedez, pentru cele 20 de evenimente, vor fi transmise de către operatorul economic în termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului.*
5. Locația de livrare a meniurilor zilnice pentru cei 35 de copii, precum este la Grădinița din Sat Rotunda, strada Vasile Alecsandri, nr. 173, Comuna Doljești, jud. Neamț.
6. Locația de livrare a cateringului, de tip bufet suedez, pentru cei 35 de părinți care participă la cele 20 de ateliere și sesiuni de consiliere și sprijin familial este la Grădinița din Sat Rotunda, strada Vasile Alecsandri, nr. 173, Comuna Doljești, jud. Neamț.
7. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a mesei cu obligația de a anunța prestatorul cu minim 48 de ore înainte de data livrării.
8. Meniul zilnic pentru cei 35 de copii (preșcolari) va fi compus din:
  - a. Mic dejun care va fi furnizat în intervalul de timp 07:30-08:30 dimineața



- b. Prânz care va cuprinde: Felul I (supa/ciorba), Fel principal si Desert care va fi furnizat in intervalul de timp 11:00-12:00
  - c. Gustare care va fi furnizata la ora 15:00 sau împreuna cu prânzul daca condițiile de păstrare igienico-sanitare prevăzute de legislație permit.
9. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate si livrate pentru cei 35 copii se va face zilnic pana la ora 14:00 si va fi valabila pentru masa din ziua următoare, urmând a fi livrata la locația/locațiile menționate de achizitor. Comanda se va face de către persoana desemnata de beneficiar.
10. Bufetul suedez pentru cei 35 de părinți va cuprinde: cafea, apa, patiserie sărata si patiserie dulce.
11. Livrare hranei la cele 20 de evenimente organizate pentru părinți se va face in baza Comenzilor transmise de autoritatea contractanta cu cel puțin 5 zile înainte de realizarea fiecărui eveniment. Comanda se va face de către persoana desemnata de beneficiar.

### *Capitolul 3. Cerințe care trebuie îndeplinite*

#### *3.1. Cerințe obligatorii solicitate in vederea achiziției serviciilor de catering:*

Meniurile pentru copii vor respecta prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar si ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți.

- a. Prestatorul are obligația de a păstra probe alimentare (cate o porție) din fiecare aliment servit timp de 48 de ore in frigider.
- b. Este responsabilitatea firmei de catering sa asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, in lunile octombrie, februarie si mai, si sa prezinte aceasta ancheta alimentara conducerii beneficiarului si organelor de control.
- c. Meniul zilnic va fi însoțit de o lista a ingredientelor cu gramaj/portie individuala.
- d. Fiecare persoana/salariat care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personala si va purta echipament de protecție si de lucru adecvat si curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.
- e. Prestatorul va asigura accesoriile necesare servirii mesei: tacâmuri de unica folosința si șervetele.
- f. Prestatorul are obligația de gestionare a tuturor recipientelor, veselei si tacâmurilor de unica folosința conform legislației naționale in vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor.
- g. Prestatorul va răspunde la comanda primita din partea beneficiarului prin prestarea serviciilor, astfel încât acestea sa se încadreze in cerințele specificate in prezentul Caiet de sarcini, atât din punct de vedere calitativ cat si din punct de vedere al prețului propus.

### 3.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Autoritatea contractantă va ține evidența cantităților de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari (copii/părinți), tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de copii/părinți, precum și evidența numărului de copii/părinți.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în cadrul contractului și documentele care atestă calitatea și siguranța alimentelor.

Prestatorul la fiecare livrare va transmite avizele de însoțire a mărfii care vor avea anexate Declarații de conformitate.

### 3.3. Cerințe privind pregătirea și prepararea hranei

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizații comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, SR 1.286/A1/1997 – Brânzeturi cu pasta opărita (cașcaval).

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

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Operatorul economic trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Principii care trebuie respectate în pregătirea hranei pentru copii:

- a. 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 catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepara aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
- b. uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
- c. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- d. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- e. 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 preponderate cu glucide-cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură de paste făinoase, ci de legume.
- f. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnia de fasole cu iaurt sau cu compot.
- g. Nu se permit mâncărurile precum tocăturile prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- h. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate de crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.
- i. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- j. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zile 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.
- k. Fiecare livrare va fi însoțită de o probă gratuită a suportului alimentare, pentru a fi păstrată 48 de ore.

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

- a. legume cu piept de pui la gratar;
- b. mâncare de mazare cu piept de pui;
- c. pilaf cu legume și ficat de pasare;
- d. piure de morcovi cu gratar de pui;
- e. piure de cartofi cu piept de curcan;
- f. mâncare de varză duce cu friptura la cuptor;
- g. ghiveci de legume cu pui;
- h. orez cu legume și pui la tava;
- i. sufleu de brocoli cu branza;
- j. cartofi gratinați cu piept de pui la gratar;
- k. tocana de legume cu orez brun;
- l. piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume;
- m. omleta cu legume – ardei, ciuperci, ceapă verde și branza telemea;
- n. sufleu de conopidă, brocoli și branza la cuptor;
- o. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- p. macaroane cu branza;
- q. cartofi francezi la cuptor, cu branza și ou;
- r. guinoa cu legume;

5. un fruct intreg.

### 3.4. Cerințe privind personalul

Fiecare persoana ca lucrează în zona de producere, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni alimentare de igienă sau echivalent, conform Ordinului Ministerului Sănătății 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 Fise de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea, orice lucrător trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Persoanele care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiile medicului de medicină muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

**Operatorul economic va prezenta o listă a persoanelor implicate în derularea contractului, care trebuie să conțină minim 1 (un) bucătar și minim 1 (un) lucrător în alimentație. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare pentru bucătar/lucrător în alimentație (diploma/certificat), contractul de muncă/extras /registru salariați și dovada efectuării cursurilor de Noțiuni fundamentale de igienă.**

### 3.5. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv copil, după caz, va fi: ZIUA PRODUCERII.

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

### 3.6. Cerințe privind transportul și livrarea:

Distribuția meniurilor/bufet suedez se va face zilnic în locațiile stabilite și la orele stabilite de către autoritatea contractantă.

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

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

Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra hrana în ambalaje de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către grădinița numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create și construite pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

### 3.7. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se vor analiza în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

### 3.8. Ambalare, etichetare, marcare

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

- a. denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șunca și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b. lista ingredientelor;
- c. substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d. cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șunca x%; cașcaval y%;
- e. cantitatea netă;
- f. data-limită de consum, sub forma: „expira la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g. condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranța ai produselor alimentare;
- h. declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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

- a. mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- b. elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- c. denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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 masa caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Verificat,  
BALAUCĂ GINA

Intocmit,  
Expert cooptat

Ing. VATAVU Racoveanu Elena

