Nr. 3185/24.08.2026

CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea "SERVICII DE LIVRARE A MÂNCĂRII"

Cod CPV 55521200-0 (Rev. 2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică având ca obiect servicii de livrare a mâncării – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la sediul Școlii Gimnaziale nr. 145, Str. Heliade Între Vii nr. 36, sector 2, București.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se realizează cu respectarea următoarelor acte normative, în forma în vigoare:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de livrare a mâncării, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale nr. 145, București, în perioada SEPTEMBRIE 2026–DECEMBRIE 2026.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii înscriși în programele și proiectele derulate în cadrul școlii, în cantitățile, gramajele și condițiile nutriționale stabilite prin Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 și celelalte dispoziții legale aplicabile.

Pentru respectarea termenelor de livrare și a condițiilor de siguranță alimentară, operatorii economici vor utiliza o unitate autorizată pentru prepararea hranei, amplasată astfel încât să permită livrarea la sediul Școlii Gimnaziale nr. 145 în intervalele orare și în condițiile de temperatură prevăzute în prezentul caiet de sarcini, inclusiv în condiții meteorologice nefavorabile. Operatorii economici vor menționa în propunerea tehnică adresa unității de preparare și vor descrie fluxul și durata de transport. Documentele de autorizare prevăzute de legislația aplicabilă vor fi solicitate ofertantului clasat pe primul loc, înainte de atribuirea contractului.

Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică: procedură proprie pentru servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2), a dispozițiilor art. 111 din lege și a procedurii interne aprobate de autoritatea contractantă.

Criteriul de atribuire utilizat: „cel mai bun raport calitate-preț", în care componenta financiară reprezintă 30 de puncte, iar factorii de calitate reprezintă 70 de puncte, conform art. 187 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 98/2016.

Criteriul utilizat pentru atribuirea contractului de servicii: cel mai bun raport calitate-preț.

Factorii de calitate vor avea o pondere de 70% din punctajul total.

Prețul va avea o pondere de 30% din punctajul total.

FACTOR TEHNIC – 70 PUNCTE

PONDEREA MATERIEI PRIME ÎN PREȚUL TOTAL/PORȚIE – 60 PUNCTE (direct proporțional)

Algoritmul de calcul: pentru oferta admisibilă cu cel mai ridicat nivel declarat al ponderii materiei prime în prețul total/porție se acordă punctajul maxim de 60 de puncte. Pentru celelalte oferte admisibile, punctajul se calculează astfel: Pmaterie(n) = Pondere(n) / Pondere(max) × 60, unde Pondere(n) reprezintă ponderea materiei prime declarată pentru oferta evaluată, iar Pondere(max) reprezintă cea mai ridicată pondere declarată dintre ofertele admisibile. Pentru o pondere a materiei prime mai mică de 40% din prețul total/porție, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic. Ponderea declarată va fi justificată printr-un deviz detaliat al costului/porție, va deveni obligație contractuală și va putea fi verificată pe durata executării prin documentele de achiziție și de trasabilitate ale materiilor prime.

VARIETATEA MENIURILOR – 10 PUNCTE (direct proporțional)

a) Se acordă 10 puncte ofertei admisibile care propune cel mai mare număr de planuri săptămânale complete, distincte și conforme cu toate cerințele nutriționale și tehnice.

b) Pentru celelalte oferte admisibile, punctajul se determină astfel:

Pmeniu(n) = numărul de planuri săptămânale distincte propuse de oferta evaluată / cel mai mare număr de planuri săptămânale distincte propus dintre ofertele admisibile × 10. Nu se punctează variantele incomplete, neconforme sau diferențiate numai formal.

COMPONENTA FINANCIARĂ – 30 PUNCTE (invers proporțional)

Algoritmul de calcul: a) pentru cel mai scăzut preț ofertat dintre ofertele admisibile se acordă punctajul maxim de 30 de puncte; b) pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul Ppreț(n) se calculează astfel: Ppreț(n) = Preț(min) / Preț(n) × 30. Prețurile se compară fără TVA.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE LIVRARE A MÂNCĂRII:

II.1. Pentru perioada SEPTEMBRIE 2026–DECEMBRIE 2026:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciilor de livrare a mâncării pentru Școala Gimnazială nr. 145, pentru un număr mediu estimat de 300 de copii:

- aproximativ 30 de copii din clasa pregătitoare vor servi o masă/zi alcătuită din prânz – felul 1, felul 2, salată, fruct, desert și chifle –, dimensionată în funcție de grupa de vârstă și de Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, în perioada SEPTEMBRIE 2026–DECEMBRIE 2026; valoarea maximă/meniu este de 22 lei cu TVA;

- aproximativ 170 de copii din clasele I–IV vor servi o masă/zi alcătuită din prânz – felul 1, felul 2, salată, fruct, desert și chifle –, dimensionată în funcție de grupa de vârstă și de Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, în perioada SEPTEMBRIE 2026–DECEMBRIE 2026; valoarea maximă/meniu este de 22 lei cu TVA;

- aproximativ 100 de copii din clasele V–VIII vor servi o masă/zi alcătuită din prânz – felul 1, felul 2, salată, fruct, desert și chifle –, dimensionată în funcție de grupa de vârstă și de Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, în perioada SEPTEMBRIE 2026–DECEMBRIE 2026; valoarea maximă/meniu este de 22 lei cu TVA.

VALOAREA ESTIMATĂ PENTRU PERIOADA INIȚIALĂ: 350.810,81 LEI FĂRĂ TVA (389.400 LEI CU TVA, calculată la cota de 11% în vigoare la data întocmirii documentației).

Septembrie: 8 zile × 300 elevi × 22 lei cu TVA = 52.800 lei cu TVA;

Octombrie: 17 zile × 300 elevi × 22 lei cu TVA = 112.200 lei cu TVA;

Noiembrie: 21 zile × 300 elevi × 22 lei cu TVA = 138.600 lei cu TVA;

Decembrie: 13 zile × 300 elevi × 22 lei cu TVA = 85.800 lei cu TVA.

OPȚIUNE DE PRELUNGIRE – ANUL 2027

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a exercita o singură opțiune de prelungire a duratei contractului, prin act adițional, pentru o perioadă de maximum 4 luni în anul 2027, respectiv în intervalul ianuarie–aprilie 2027, exclusiv pentru zilele în care se desfășoară activitățile programului și se solicită efectiv meniuri. Exercitarea opțiunii este condiționată de continuarea/aprobarea programului, existența necesității, asigurarea creditelor bugetare și îndeplinirea corespunzătoare a obligațiilor de către prestator.

În perioada de prelungire se păstrează același preț unitar ofertat fără TVA și aceleași condiții tehnice și contractuale, fără afectarea caracterului general al contractului. TVA se aplică potrivit cotei legale în vigoare la data exigibilității. Opțiunea, limitele și condițiile acesteia vor fi preluate în mod identic în documentația de atribuire, oferta financiară și contract.

Pentru calculul valorii maxime a opțiunii s-au avut în vedere cel mult 70 de zile de activitate în intervalul ianuarie–aprilie 2027: 70 zile × 300 elevi × 22 lei cu TVA = 462.000 lei cu TVA, reprezentând 416.216,22 lei fără TVA la cota de 11% utilizată la estimare. Cantitățile efectiv comandate pot fi mai mici și nu constituie o obligație de achiziționare a valorii maxime.

VALOAREA ESTIMATĂ MAXIMĂ A ACHIZIȚIEI, INCLUSIV OPȚIUNEA: 767.027,03 LEI FĂRĂ TVA (851.400 LEI CU TVA, la cota de 11% utilizată la estimare).

Operatorii economici interesați trebuie să dețină un sistem de management al calității certificat conform ISO 9001 sau echivalent și să accepte orice alte dovezi echivalente admise de lege. Personalul care manipulează alimentele trebuie să dețină documente medicale valabile, iar persoana care prepară hrana trebuie să dețină o calificare profesională de bucătar recunoscută potrivit legii. În propunerea tehnică, ofertanții vor indica documentele relevante. Ofertantului clasat pe primul loc i se vor solicita documentele doveditoare actualizate înainte de atribuirea contractului.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestator în gramajele și condițiile nutriționale prevăzute de Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 și de celelalte norme aplicabile. Porțiile vor fi ambalate individual, în ambalaje de unică folosință apte pentru contactul cu alimentele și adecvate menținerii temperaturii, deoarece unitatea nu este dotată cu sală de servire a mesei.

Prestatorul va asigura un container de 1 m³ pentru depozitarea deșeurilor, precum și 20 de saci rezistenți, de 120 l, pentru colectarea resturilor de mâncare, sacii urmând a fi livrați zilnic. Debarasarea va fi efectuată de personalul școlii. În situația în care sunt înregistrate 3 (trei) sesizări privind aspectul, gustul, inegalitatea porțiilor, întârzierea livrării sau alte neconformități, iar acestea sunt analizate de comisia desemnată și constatate ca întemeiate, autoritatea contractantă va notifica prestatorul, va aplica măsurile contractuale corespunzătoare și, după caz, va putea declanșa procedura de reziliere, cu respectarea termenului de remediere și a clauzelor contractului.

În cazul în care, printr-o decizie sau adresă emisă de D.G.A.P.I. Sector 2 ori de o altă instituție competentă, se comunică data începerii programului „Școală după Școală", executarea contractului va începe la data comunicată.

Cerințele nutriționale sunt stabilite în conformitate cu Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025. Necesarul energetic zilnic mediu de referință prevăzut de acest ordin este de 1.469 kcal pentru grupa 3–6 ani, 1.786 kcal pentru grupa 7–10 ani, 2.543 kcal pentru băieții de 11–14 ani și 2.297 kcal pentru fetele de 11–14 ani. Meniul aferent unei singure mese va fi dimensionat proporțional cu necesarul grupei de vârstă și cu recomandările medicale aplicabile. Principalii furnizori de energie ai organismului sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Proteinele, provenite atât din surse animale de calitate (carne, brânză, lapte, ouă), cât și din surse vegetale, vor fi incluse în cantitățile și proporțiile stabilite de anexele Ordinului nr. 541/2025.

Lipidele vor fi asigurate în limitele prevăzute de Ordinul nr. 541/2025, cu prioritate pentru sursele recomandate și cu limitarea grăsimilor saturate și a acizilor grași trans.

Glucidele vor proveni cu prioritate din fructe, legume, cereale și alte surse recomandate, cu limitarea zahărului adăugat și respectarea pragurilor prevăzute de Ordinul nr. 541/2025.

Aportul de elemente minerale, vitamine și apă va fi adaptat grupei de vârstă, în conformitate cu anexele Ordinului nr. 541/2025; o parte importantă a necesarului de apă este asigurată și prin alimente.

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Mâncărurile nu vor fi grase sau prăjite; sosurile nu vor conține cantități excesive de făină ori alte adaosuri de îngroșare, preparatele nu vor fi condimentate excesiv și vor fi moderat sărate.

ATENȚIE: nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză, pizza ori materii prime prăjite.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică variantele de planuri de meniu săptămânal, care trebuie să respecte toate cerințele prezentului caiet de sarcini și legislația aplicabilă.

Administratorul și asistentul medical ai autorității contractante, împreună cu reprezentantul prestatorului, stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați. Prestatorul nu poate modifica numărul de porții și meniul stabilit fără acordul prealabil al autorității contractante.

Comanda privind numărul de porții care trebuie preparate și livrate se va transmite zilnic, până la ora 9:00, de către persoana desemnată de autoritatea contractantă. Prepararea meniului va fi supravegheată de personalul desemnat de prestator, iar verificarea cantitativă și calitativă la recepție va fi consemnată într-un registru de către persoana desemnată de autoritatea contractantă, inclusiv asistentul medical.

Personalul administrativ al autorității contractante are obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea alimentelor. Dacă sunt constatate abateri care pot avea consecințe grave asupra sănătății copiilor, distribuirea hranei va fi oprită, iar prestatorul va înlocui alimentele sau hrana neconformă în termen de o oră, fără costuri suplimentare. Meniurile adaptate unor afecțiuni vor fi solicitate numai în baza unei recomandări medicale și vor respecta cerințele legale privind alergenii și siguranța alimentară.

Hrana este destinată unui număr maxim periodic de 300 de copii, pe baza unui meniu prestabilit săptămânal, de luni până vineri, în intervalul 12:30–15:00, cu respectarea cerințelor nutriționale aplicabile. Livrarea se va realiza la ora convenită pentru fiecare grupă, astfel încât meniurile să fie primite cu cel mult 45 de minute înainte de servire și să fie menținute la temperaturile legale.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Prânzul se va servi între orele 12:00–13:30 pentru clasele pregătitoare–IV şi 13:00–15:00 pentru clasele V–VIII şi va include felul 1, felul 2 cu garnitură şi/sau salată, fruct/desert şi pâine/chiflă:

felul 1 - supe, ciorbe, borşuri, supe creme, gustări calde, mămăliga cu brânză şi smântână etc;

felul 2 - grătar, fripturi, peşte la grătar, gulaşuri etc. + garnituri şi/sau salate (legume la grătar, piure de cartofi, legume fierte, sosuri etc.)

felul 3 - deserturi: prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se vor utiliza aditivi neautorizaţi, conservanţi ori potenţiatori de aromă şi gust în alte condiţii decât cele permise de legislaţia aplicabilă şi de specificaţiile tehnice acceptate;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

Locaţiile unde se vor livra meniurile: STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR ŞI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, adecvate produselor transportate şi echipate pentru menţinerea separată a temperaturilor necesare alimentelor calde şi reci. Documentul de autorizare va însoţi mijlocul de transport. Personalul va fi calificat, echipat corespunzător şi apt medical. Hrana caldă va fi ambalată etanş, în recipiente apte pentru contactul cu alimentele şi capabile să menţină temperatura corespunzătoare.

Prestatorul va asigura transport si vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurată respectarea normelor de igienă şi sanitar-veterinare.

Fiecare personal salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personala şi va purta echipament de protectie şi de lucru adecvat şi curat.

CERINŢE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminari probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii sa poată fi controlate şi evitate.

Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

Hrana beneficiarilor va fi servită în cel mult 45 de minute de la recepţia la sediul şcolii şi cu respectarea temperaturilor legale. Prestatorul va organiza prepararea şi transportul astfel încât intervalul dintre finalizarea preparării şi servire să fie cât mai scurt. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza „Planului meniului săptămânal", întocmit de prestator în conformitate cu normele de hrană și aprobat de autoritatea contractantă.

Operatorii economici interesați vor întocmi oferta în conformitate cu cerințele minime ale prezentului caiet de sarcini și ale întregii documentații de atribuire. Oferta va conține propunerea financiară și propunerea tehnică detaliată a serviciilor și meniurilor. După finalizarea evaluării, ofertantului clasat pe primul loc i se vor solicita următoarele documente:

- copie a autorizației/înregistrării sanitar-veterinare pentru activitatea de catering și pentru unitatea de preparare;
- copie a documentului sanitar-veterinar pentru mijlocul/mijloacele de transport utilizate;
- documente care demonstrează experiența în prestarea unor servicii similare, precum contracte, documente constatatoare, recomandări sau procese-verbale de recepție emise de beneficiari publici ori privați.

La întocmirea „Planului meniului săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile și indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplica meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de către cei care le consuma;
- sa fie consistent și sa dea senzatie de satietate;
- să respecte cerințele nutriționale specifice beneficiarilor cu vârste cuprinse, în principal, între 6 și 14 ani;
- sa fie variată atat prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinara.

În acest scop vor fi elaborate cel puțin 5 variante de „Plan al meniului săptămânal";

- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sarbatorilor legale și religioase;
- numărul semnificativ de meniuri comandate fără carne de porc, având elevi musulmani;

Prestatorul are obligația de a asigura cantitățile necesare prelevării probelor la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare. Probele se vor păstra timp de 48 de ore de la prelevare, în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate, într-un spațiu frigorific special destinat, dotat cu termometru și cu grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

La sediul unității beneficiare, recoltarea probelor se efectuează de personalul desemnat de aceasta, împreună cu reprezentantul prestatorului, în recipiente curate, dezinfectate/sterile, adecvate contactului cu alimentele și etichetate corespunzător.

Eticheta va cuprinde următoarele date: data și ora recoltării, denumirea felului de mâncare și semnătura persoanei care a recoltat proba.

Servirea alimentelor se realizează numai după recoltarea probelor din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, probele păstrate pot fi utilizate de autoritățile competente pentru verificări și analize.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contraventionale sau penale.

Prestatorul are obligația de a permite membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare, a căror identitate îi va fi comunicată în scris, să efectueze controale periodice și inopinate în spațiile relevante ale unității de preparare, cu respectarea normelor de igienă, securitate și acces. Controalele vor urmări îndeplinirea obligațiilor contractuale și respectarea normelor sanitar-veterinare și de igienă.

Produsele livrate vor fi însoțite, după caz și potrivit legislației aplicabile, de documentele de conformitate, trasabilitate, calitate și transport aferente.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se va realiza lunar, pe baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzilor transmise zilnic de autoritatea contractantă.

Prestatorul are obligația de a prezenta, la solicitarea autorității contractante, copii ale documentelor legale privind achiziționarea și trasabilitatea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate: facturi, avize de însoțire a mărfii, documente sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate și alte documente aplicabile.

Pe durata executării contractului, orice modificare privind perioada, locul sau celelalte condiții de prestare se poate realiza numai în limitele și în condițiile prevăzute clar în documentația inițială și în contract, cu notificarea prestatorului cu cel puțin 20 de zile lucrătoare înainte, atunci când natura modificării permite, și cu respectarea art. 221 din Legea nr. 98/2016. Modificarea nu poate afecta caracterul general al contractului.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Meniurile vor fi recepționate cu cel mult 45 de minute înainte de servire și vor fi menținute, pe întreaga durată a transportului și a așteptării, la temperaturile prevăzute de legislația sanitar-veterinară.

❖ Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.

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

❖ Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

❖ Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

❖ 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. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire

❖ Deficiențele constatate în prestarea serviciilor vor fi comunicate în scris prestatorului, cu indicarea neconformității și, după caz, a termenului de remediere;

❖ În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul

să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficienţele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele care decurg din aceasta.

Întocmit,

Ștefan Marian