**Aprobat,**

**Primar, Dumitru-Dorin TABACARIU**

**Anunt de participare *Achizitie*** ***servicii catering*** ***in cadrul proiectului „Infiintarea serviciilor de educatie timpurie complementare in cadrul Comunei Ion Creanga, judetul Neamt”***

**Documentatie achizitie**

OPIS

[Capitolul 1. Date de identificare autoritate contractanta 2](#_Toc177635875)

[Capitolul 2. Denumirea serviciilor ce urmeaza a fi prestate si codurile CPV 2](#_Toc177635876)

[Capitolul 3. Valoare estimata a contractului 3](#_Toc177635877)

[Capitolul 4. Sursa de finantare 3](#_Toc177635878)

[Capitolul 5. Procedura aplicata 3](#_Toc177635879)

[Capitolul 6. Durata contractului 4](#_Toc177635880)

[Capitolul 7. Conditii de participare 4](#_Toc177635881)

[Capitolul 8. Informatii privind modalitatea intocmirii ofertei tehnice 8](#_Toc177635882)

[Capitolul 9. Informatii privind modalitatea intocmirii ofertei financiare 9](#_Toc177635883)

[Capitolul 10. Modalitatea de transmitere a ofertelor 10](#_Toc177635884)

[Capitolul 11. Criteriul de atribuire 10](#_Toc177635885)

[Capitolul 12. Garantia de participare 11](#_Toc177635886)

[Capitolul 13. Garantia de buna executie 11](#_Toc177635887)

[Capitolul 14. Modalitati de plata 11](#_Toc177635888)

[Capitolul 15. Informatii despre modul de derulare a procedurii 11](#_Toc177635889)

[Capitolul 16.Procedura de contestare 13](#_Toc177635890)

[**Caiet de sarcini** 14](#_Toc177635891)

[*Capitolul 1. Generalitati* 14](#_Toc177635892)

[*Capitolul 2. Obiectul prezentului caiet de sarcini* 14](#_Toc177635893)

[*Capitolul 3. Cerinte care trebuie indeplinite* 15](#_Toc177635894)

[3.1. Cerinte obligatorii solicitate in vederea achizitiei serviciilor de catering: 15](#_Toc177635895)

[3.2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate 16](#_Toc177635896)

[3.3. Cerinte privind pregatirea si prepararea hranei 16](#_Toc177635897)

[3.4. Cerinte privind personalul 18](#_Toc177635898)

[3.5. Siguranta si perisabilitatea microbiologica 19](#_Toc177635899)

[3.6. Cerinte privind transportul si livrarea: 19](#_Toc177635900)

[3.7. Metode de testare si control 20](#_Toc177635901)

[3.8. Ambalare, etichetare, marcare 20](#_Toc177635902)

# *Capitolul 1. Date de identificare autoritate contractanta*

|  |
| --- |
| **Autoritate contractanta:** COMUNA ION CREANGA**Adresa sediu:** Sat Ion Creanga, str. I.C.Brătianu , nr.111 ( fost nr. 105) , comuna Ion Creanga, Judetul Neamt**Cod postal:** 617260**Cod fiscal:** 2613753**Persoana de contact**: Luca Codrut- Gabriel**Telefon**: 0787457853**Posta electronica**: primariaioncreanga@gmail.com |

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

|  |
| --- |
|  **Denumirea serviciilor:** **Achizitie servicii catering** **Descrierea serviciilor**: Achizitie necesara pentru operationalizarea 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 caterint vor consta in pregatirea, preparea 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 158 de zile.**
2. **Serviciile de catering pentru 35 de parinti. In ceea ce priveste activitatile dedicate parintilor 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 carora cei 35 de parinti vor primi catering sub forma de bufet suedez.**

**Locatia de prestare**: Gradinita din Sat Stejaru, Comuna Ion Creanga, respectiv la adresa: Sat Stejaru, str. Preot Moraru, nr. 16, Comuna Ion Creanga, judetul Neamt**Tipul contractului:** contract de servicii**Codul CPV:** 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli |

# *Capitolul 3. Valoare estimata a contractului*

***Valoare estimata a contractului*** este de **489.720 lei fara 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\*158 zile\*84 lei/meniu)* | copil | 35  | 158 | 84 | 464.520 |
| 2. | Cheltuieli catering pentru activitatile de consiliere parinti*(35 persoane\*20 ateliere\*36 lei/persoane )* | persoana | 35  | 20 | 36 | 25.200 |

# *Capitolul 4. Sursa de finantare*

|  |
| --- |
| Planului National de Redresare si Rezilienta, Componenta 15: Educatie, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de educatie timpurie unitar, incluziv si de calitate. I2. Infiintarea, echiparea si operationalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate.Titlu proiect: „Infiintarea serviciilor de educatie timpurie complementare in cadrul Comunei Ion Creanga, judetul Neamt” Contract finantare nr. 13210 din data de 02.11.2023. |

# *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 Ion Creanga, 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. Conditii de participare*

Pentru participarea la procedura se solicita urmatoarele documente considerate cerinte minime de calificare:

|  |
| --- |
| 1. Ofertantii, membrii asocierii, tertii sustinatori si subcontractantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art.164, 165 si 167 din Legea nr.98/2016.

Modalitatea prin care poate fi demonstrata indeplinirea cerintei: se vor completa de catre operatorii economici participanti la procedura:* **Declaratia privind neincadrarea in prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016 – Formular 1**
* **Declaratia privind neincadrarea in prevederile art. 165 din Legea 98/2016 - Formular 2**
* **Declaratia privind neincadrarea in prevederile art. 167 din Legea 98/2016 – Formular 3**

puse la dispozitie de autoritatea contractanta in cadrul prezentei documentatii, in sectiune Formulare**Documente justificative care probeaza indeplinirea celor asumate prin Declaratiile depuse urmeaza a fi prezentate, la solicitarea autoritatii contractante, doar ofertantului clasat pe primul loc.**De asemenea, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita aceste documente oricand pe parcursul derularii procedurii.**Aceste documente sunt:**a) certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentarii, pentru sediul principal documente, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o *Declaratie pe propria raspundere privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contributiilor la bugetul general consolidat datorate*.b) cazierul judiciar al operatorului economic si 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 in cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;c) dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogarile prevazute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;d) alte documente edificatoare, dupa caz referitor la certificatele fiscale pe care operatorii economici le vor depune pe parcursul evaluarii, ca documente justificative actualizate prin care demonstreaza indeplinirea criteriilor de calificare in conformitate cu informatiile cuprinse in Declaratii, acestea trebuie sa ateste LIPSA DATORIILOR RESTANTE LA MOMENTUL DEPUNERII ACESTORA.*\*Nota : Acesta se vor prezenta in oricare din formele: original/copie legalizata/copie lizibila “conform cu originalul” semnata de reprezentantul legal/format electronic.* |
| 1. Ofertantii, membrii asocierii, tertii sustinatori si subcontractantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la **art. 59-60 din Legea nr. 98/2016.**

Operatorii economici isi vor asuma inexistenta conflictului de interese, cu persoanele care detin functii de decizie in cadrul autoritatii contractante.Persoanele cu functii de decizie din cadrul Comunei Ion Creanga care aproba/semneaza documente emise in legatura cu prezenta procedura de atribuire sunt:* Tabacariu Dumitru- Dorin – Primar
* Segneanu Rodica- Contabil, consilier superior compartiment financiar-contabil
* Nita Mihaela - Secretar general
* Triscau Mariana - consilier compartiment administrarea domeniului public si privat - presedinte al comisiei de evaluare a ofertelor privind serviciile de catering
* Arhip Sergiu- Ionut - consilier superior compartiment urbanism si amenajarea teritoriului - membru al comisiei de evaluare a ofertelor privind serviciile de catering
* Luca Codrut- Gabriel - consilier achizitii publice - compartiment achizitii publice membru al comisiei de evaluare a ofertelor privind serviciile de catering

Modalitatea prin care poate fi demonstrata indeplinirea cerintei: se va completa **Declaratia privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 si 60 din legea 98/2016 – Formular 4***Daca exista incertitudini cu privire la situatia personala a unui operator economic, Autoritatea Contractanta isi rezerva dreptul de a solicita informatii direct de la autoritatile competente.* |
| 1. Operatorii economici care depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de inregistrare in conditiile legii din tara de rezidenta, *faptul ca sunt legal constituiti*, ca *nu se afla in niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii*, faptul *ca au capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului (CAEN 5621 - Activitati de alimentatie (catering) pentru evenimente, autorizat)* si *care sunt beneficiarii reali.*

Modalitatea prin care poate fi demonstrata indeplinirea cerintei: **Certificatul constatator emis de Oficiul National al Registrului Comertului de pe langa Tribunalul Teritorial**, din care sa rezulte informatiile solicitate.In cazul ofertantilor persoane juridice straine se vor depune documente echivalente emise in tara de rezidenta, traduse in limba romana.Certificatului Constatator trebuie sa contina informatii reale/actuale la data prezentarii documentului (sa nu fie mai vechi de 30 de zile fata de data depunerii ofertelor). In cazul in care vor fi executate parti de contract de catre asociati si/sau subcontractanti, dovada inregistrarii, 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 aiba corespondent pentru partea de contract pe care o va realiza. De asemenea, se va depune **Declaratia 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 Declaratia se vor prezenta de catre ofertant/ ofertant asociat/subcontractant.* |
| 1. **Autorizatie sanitara de functionare/Notificare in vederea conformitatii**, **valabila la momentul prezentarii, emisa de catre DSP, pentru punctul de lucru in care se presteaza serviciile, pentru activitatea de CATERING** conform **ORDIN nr. 1.030 din 20 august 2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitara pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire si pentru functionarea obiectivelor ce desfasoara activitati cu risc pentru starea de sanatate a populatiei**

*\*Nota : Acesta se va prezenta in oricare din formele: copie legalizata/copie lizibila “conform cu originalul” semnata si stampilata de reprezentantul legal.**\*Nota: Se va prezenta acest document de catre ofertant/ ofertant asociat/subcontractant, daca este cazul, pentru partea de contract pe care o va realiza.* |
| 1. **Document de inregistrare sanitar-veterinara pentru siguranta alimentelor, emis de DSVSA pentru obiectivul catering pentru punctul de lucru in care se presteaza serviciile, valabil la momentul prezentarii**, conf art 18 alin 2 si Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea **Normei sanitar veterinare si pentru siguranta alimentelor privind procedura de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, a activitatilor de obtinere si de vanzare directa si/sau cu amanuntul a produselor alimentare de origine animala sau nonanimala, precum si a activitatilor de productie, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor alimentare de origine nonanimala.**

*\*Nota : Acesta se va prezenta in oricare din formele: copie legalizata/copie lizibila “conform cu originalul” semnata si stampilata de reprezentantul legal.**\*Nota : Se va prezenta acest document de catre ofertant/ ofertant asociat/subcontractant daca este cazul, pentru partea de contract pe care o va realiza.* |
| 1. **Autorizatie sanitar-veterinara** pentru autoturismul/autoturismele ce va/vor fi utilizate pentru transportul mesei, valabila la momentul prezentarii, precum si **documente privind modalitatea de detinere** a acestuia/acestora (in conformitate cu prevederile Normei privind procedura de autorizare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau distribuie produse de origine animala aprobata prin Ordinul A.N.S.V.S.A. nr.57/2010 cu modificarile si completarile ulterioare).

*\*Nota: Acesta se va prezenta in oricare din formele: copie legalizata/copie lizibila “conform cu originalul” semnata si stampilata de reprezentantul legal.**\*Nota: Se va prezenta acest document de catre ofertant/ ofertant asociat/subcontractant daca este cazul, pentru partea de contract pe care o va realiza.* |
| 1. In situatia in care se doreste subcontractarea unei parti de contract, se va depune **Declaratia privind partea/partile care sunt indeplinite de subcontractanti si specializarea acestora– Formular 6,** cu mentiunea ca este interzisa subcontractarea totala a contractului.

Daca se subcontracteaza o parte/parti din contract la contractare ofertantul are obligatia de a prezenta si Acordurile de subcontractare.*\*Nota: Aceste documente se depun la oferta numai in situatia in care o parte a contractului urmeaza sa se subcontracteze.*  |
| 1. **Acord de asociere – Formular 7,** daca este cazul

*\*Nota: Acest document se depun la oferta numai in situatia in care oferta este depusa in asociere.* |
| 1. **Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor** ulterior emiterii comenzii fara acceptul autoritatii contractante, catre operatori economici care nu au fost nominalizati ca fiind subcontractanti in cadrul ofertei in alte conditii decat cele prevazute 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 **Declaratia pe propria raspundere - Formular 8**.
 |

# *Capitolul 8. Informatii privind modalitatea intocmirii ofertei tehnice*

|  |
| --- |
| 1. **Propunerea tehnica va fi intocmita in asa fel incat sa se asigure posibilitatea verificarii conformitatii acesteia cu cerintele din Caietul de sarcini.**
2. Se va depune Declaratia ofertantului ca si-a insusit cerintele solicitate in caietul de sarcini si ca prestarea serviciilor si fiecare dintre activitatile prevazute in caietul de sarcini vor fi prestate conform cerintelor caietului de sarcini. In acest sens se va prezenta **Formularul 9 -** **Declaratia de insusire a cerintelor solicitate prin caietul de sarcini, completată cu toate informatiile solicitate.**
3. **Pentru serviciile de catering care vor fi livrate celor 35 de copii, timp de 158 de zile, in cadrul propunerii tehnice se vor prezenta minim 10 variante de meniuri zilnic pentru doua saptamani.** Astfel ca, va fi prezentat **Formularul 10- Meniuri orientative, sectiunea A.**

Aceste meniuri trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.*Nota:* *Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord, cu prestatorul desemnat castigator, urmand ca in termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului, operatorul economic sa prezinte meniurile finale pe zile, vizate de catre un medic nutritionist pentru prima luna de contract. Cu minim 10 zile inainte de inceperea fiecarei luni de contract, prestatorul va transmite meniurile pentru fiecare luna in parte. La stabilirea meniurilor, se va avea in vedere sa nu se furnizeze aceleasi meniuri pe parcursul unei saptamani.*1. Pentru serviciile de catering, de tip bufet suedez, pentru cei 35 parinti care se vor livra in 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, sectiunea B.**

*Nota:* *Propunerile finale de bufet suedez, pentru cele 20 de evenimente, va fi transmisa de catre operatorul economic in termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului.*1. Ofertantul/ofertantul asociat/subcontractantul va/vor depune **Declaratia pe propria raspundere privind respectarea reglementarilor obligatorii in domeniul mediului, social si al relatiilor de munca - Formularul 11,** din care sa rezulte faptul ca la elaborarea ofertei operatorul economic a tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca, in conformitate cu prevederile art. 51, alin. (2) din Legea 98/2016. Institutiile competente de la care operatorii economici pot obtine informatii detaliate privind reglementarile specifice in domeniile mediului, social si al relatiilor de munca sunt:

- Ministerul Mediului, Apelor si Padurilor; Web: [http://www.mmediu.ro](http://www.mmediu.ro/).- Ministerul Muncii si Solidaritatii Sociale; Adresa web: [https://mmuncii.ro](https://mmuncii.ro/)1. Operatorii economici isi vor da acordul cu privire la clauzele contractuale si in acest sens vor depune **Declaratia de acceptare a clauzelor contractual – Formularul 12**
2. Operatorii economici vor depune **Declaratia privind respectarea aplicarii principiului DNSH in prestarea serviciilor – Formular 13**
3. In cazul in care, pe parcursul indeplinirii contractului se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute in caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini.
4. In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor caietului de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.
5. In situatia in care ofertantul nu depune propunerea tehnica, oferta va fi respinsa ca neconforma.
 |

# *Capitolul 9. Informatii privind modalitatea intocmirii ofertei financiare*

|  |
| --- |
| 1. Propunerea financiara va fi prezentata conform **Formularului de oferta - Formular 14** in lei (fara TVA) si va contine in mod clar pretul total ofertat. Operatorul economic va detalia modul de formare a pretului prin completarea **Anexei la formularul de oferta – Formular 14.1**
2. Nu se accepta depasirea valoarea estimata a contractului.
3. Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract. Propunerea financiara va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta si pe durata de derulare a contractului.
4. Pretul va include valoarea cheltuielilor de transport, cheltuieli de incarcare/descarcare, precum si toate cheltuielile si comisioanele care vor fi angajate de catre prestator (inclusiv cele necesare punerii la dispozitie de personal responsabil cu servirea hranei) in conditiile de livrare prevazute de prezenta documentatie. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.
5. Nu se accepta ajustarea pretului.
6. Oferta trebuie sa fie valabila cel putin **30 de zile** de la data limita de depunere a ofertei.
7. Propunerea financiara are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului 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*

|  |
| --- |
| Formalitati ce trebuie indeplinite in legatura cu participarea la procedura: Adresa la care se depun ofertele: **Primaria comunei Ion Creanga , loc. Ion Creanga , str. I.C.Bratianu , nr. 111, ( fost nr. 105) , comuna Ion Creanga , judetul Neamt** Data limita de primire a ofertelor: **01.10.2024 ora 10:00.**Data de deschidere a ofertelor: 01.10.2024 ora 12:00, la sediul primariei.*Modalitatea de solicitare a clarificarilor*Clarificarile pot fi trimise prin email : primariaioncreanga@gmail.com Data limita de solicitare clarificari: **26.09.2024.**Data limita de raspuns la clarificari: in termen de 2(doua) zile lucratoare de la primirea unei solicitari , dar nu mai tarziu cu cel putin 1 zi inainte de data-limita stabilita pentru depunerea ofertelor. Raspunsurile la clarificari vor fi postate pe site-ul Primariei Comunei Ion Creanga, la rubrica Informatii –Achzitii publice ( <https://www.primariaioncreanga.ro/achizitii-publice/>  ).Ofertantii au obligatia de a verifica pe site-ul Primariei Comunei Ion Creanga, la rubrica Informatii-Achizitii publice ( <https://www.primariaioncreanga.ro/achizitii-publice/>  ) publicarea eventualelor clarificari cu referire la aceasta procedura de achizitie.**Limba de redactare a ofertei**: limba romanaOfertantul trebuie sa prezinte un exemplar al propunerii financiare, al propunerii tehnice si al documentelor de calificare (formularele atasate), in plic sigilat, netransparent.Plicul trebuie sa fie marcat cu adresa autoritatii contractante si sa aiba mentionat “A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA de **01.10.2024, ora 12:00**”**Pe plic se vor trece datele de contact ale ofertantului (adresa postala si adresa electronica - email)**In interiorul plicului se va transmite si o **Scrisoare de inaintare – Formular 15**, care se va prezenta separat, in afara plicului, **Imputernicire – Formular 16** (daca este cazul) si **Copie dupa CI/BI** pentru persoana imputernicita (daca este cazul). |

# *Capitolul 11. Criteriul de atribuire*

Criteriul in baza caruia se va atribui prezentul contracte este **Pretul cel mai scazut**.

# *Capitolul 12. Garantia de participare*

|  |
| --- |
| Nu se solicita constituirea garantiei de participare. |

# *Capitolul 13. Garantia de buna executie*

|  |
| --- |
| Garantia de buna executie se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la data semnarii contractului si este in cuantum de 2 % din valoarea contractului fara TVA**.**Garantia de buna executie se va constitui conform prevederilor art. 39 si art. 40 din H.G. 395/2016. |

# *Capitolul 14. Modalitati de plata*

|  |
| --- |
| 1. Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza centralizatoarelor meniurilor livrate zilnic si a celor de la evenimente. Facturile vor reflecta sumele mentionate in avizele de insotire a marfurilor si in procesele verbale.
2. La solicitarea expresa a autoritatii , ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legate de achizitionarea produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).
3. Plata se va face, prin ordin de plata, in baza facturilor emise de prestator dupa receptie cantitativa si calitativa a serviciilor executate, de catre autoritatea contractanta, conform cererii de transfer si conform contractului agreat intre beneficiar si prestator.
4. Platile se vor efectua in termen de 30 de zile de la data primirii sumelor de la finantator, in contul indicat de prestator, deschis la Trezorerie, in urma decontarii cererilor de transfer, verificate si autorizate la plata, conform instructiunilor si procedurilor operationale specifice de lucru emise de PNRR, Componenta 15: Educatie, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de educatie timpurie unitar, incluziv si de calitate. I2. Infiintarea, echiparea si operationalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate.
 |

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

|  |
| --- |
| * Ofertantul elaboreaza oferta in conformitate cu prevederile documentatiei de atribuire si indica, motivat, in cuprinsul acesteia care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile.
* Propunerea tehnica se elaboreaza in concordanta cu cerintele cuprinse in caietul de sarcini, in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice.
* Propunerea financiara se elaboreaza in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii financiare.
* Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta si trebuie sa fie semnata asumata de catre ofertant sau de catre o persoana imputernicita legal de acesta.
* Prestatorul are obligatia de a depune oferta in forma stabilita in documentatia de atribuire, la adresa si pana la data si ora limita pentru depunere, stabilite in anuntul de participare la Procedura Proprie, si isi asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forta majora.
* Oferta care este transmisa la o alta adresa a autoritatii contractante, decat cea stabilita de catre acesta sau dupa expirarea date-limita pentru depunere, va fi respinsa.
* Ofertantul are dreptul de a depune o singura oferta, cu obligatia ca aceasta sa nu se abata de la cerintele prevazute in documentatia de atribuire.
* Orice ofertant are dreptul de a-si modifica sau retrage oferta numai inainte de data-limita stabilita pentru depunerea ofertei.
* Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a retrage sau de a modifica oferta dupa expirarea datei-limita pentru depunerea ofertelor, sub sanctiunea excluderii acesteia de la procedura pentru atribuirea contractului de achizitie publica.
* Ofertantul are obligatia de a mentine oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.
* Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita ofertantilor, in circumstante exceptionale, inainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.
* Ofertantul are obligatia de a comunica autoritatii 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 obligatia de a stabili care sunt clarificarile si completarile formale sau de confirmare, necesare pentru evaluarea fiecarei solicitari de participare/oferte, precum si perioada de timp acordata pentru transmiterea acestora, termenul-limita neputand fi stabilit decat la nivel de zile lucratoare, fara a fi precizata o ora anume in cadrul acestuia.
* Comisia de evaluare are obligatia de a respinge o oferta daca aceasta este inacceptabila, neconforma sau neadecvata, in conformitate cu prevederile art.215 din Legea 98/2016.
* Ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii reprezinta oferte admisibile.
* Comisia de evaluare are obligatia de a stabili oferta castigatoare dintre ofertele admisibile.
* Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a preturilor respective, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu pretul cel mai scazut.
* In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.
* In cazul in care la selectia de oferte se prezinta un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata daca este admisibila.
 |

# *Capitolul 16.Procedura de contestare*

|  |
| --- |
| Organismul de solutionare a contestatiile: **Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor**Adresa:Str. Stavropoleos nr. 6, sector 3 ,Cod fiscal:20329980, Cod postal:030084, Cod NUTS:RO321 Bucuresti, Localitate:Bucuresti, Tara:RomaniaE-mail: office@cnsc.roTelefon:+40 213104641, Fax:+40 218900745Adresa Internet (URL): <http://www.cnsc.ro> Adresa profilului: <https://www.e-licitatie.ro> Procedura de contestare: Eventualele contestatii se pot depune la Consiliul National de Solutionare a Cotestatiilor/Instanta competente si vor fi solutionate in conformitate cu Legea nr. 101/2016.Termenul de depunere al contestatiilor: in conformitate cu prevederile Legii nr. 101/2016. |

# ***Caiet de sarcini***

## *Capitolul 1. Generalitati*

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru elaborarea ofertei si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre ofertant propunerea tehnica.

Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. *Cerintele impuse vor fi considerate minimale.*

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

1. Achizitie servicii catering pentru copii in cadrul proiectului „Infiintarea serviciilor de educatie timpurie complementare in cadrul Comunei Ion Creanga, judetul Neamt”.
2. Serviciile de catering pentru copii se vor desfasura astfel:
	1. Sub forma de meniuri pentru cei 35 de copii, timp de 158 de zile
	2. Sub forma de bufet suedez in cadrul activitatilor dedicate parintilor, respectiv in cadrul celor 20 de ateliere si sesiuni de consilieri si sprijin familial.
3. Meniurile zilnice pentru cei 35 de copii(prescolari) vor fi livrate in perioada 01.10.2024 – 20.06.2025, astfel:

|  |  |
| --- | --- |
| **Luna/ Anul** | **Nr. zile cursuri scolare** |
| 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 |
| TOAL ZILE/ PERIOADA PROIECT | 158 |

Aceste meniuri trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

*Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord, cu prestatorul desemnat castigator, urmand ca in termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului, operatorul economic sa prezinte meniurile finale pe zile, vizate de catre un medic nutritionist pentru prima luna de contract. Cu minim 10 zile inainte de inceperea fiecarei luni de contract, prestatorul va transmite meniurile pentru fiecare luna in parte. La stabilirea meniurilor, se va avea in vedere sa nu se furnizeze aceleasi meniri pe parcursul unei saptamani.*

1. Pentru serviciile de catering, de tip bufet suedez, pentru cei 35 parinti care se va livra in cadrul celor 20 de ateliere si sesiuni de consilieri si sprijin familial, *propunerile finale de bufet suedez, pentru cele 20 de evenimente, vor fi fi transmise de catre operatorul economic in termen de maxim 10 zile de la semnarea contractului.*
2. Locatia de livrare a meniurilor zilnice pentru cei 35 de copii, precum este la Gradinita din Sat Stejaru, Comuna Ion Creanga, respectiv la adresa: Sat Stejaru, str. Preot Moraru nr. 16, Comuna Ion Creanga, jud. Neamt.
3. Locatia de livrare a cateringului, de tip bufet suedez, pentru cei 35 de parinti care participa la cele 20 de ateliere si sesiuni de consiliere si sprijin familial este la Gradinita din Sat Stejaru, Comuna Ion Creanga, respectiv la adresa: Sat Stejaru, str. Preot Moraru nr. 16, Comuna Ion Creanga, jud. Neamt.
4. Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a mesei cu obligatia de a anunta prestatorul cu minim 48 de ore inainte de data livrarii.
5. Meniul zilnic pentru cei 35 de copii (prescolari) va fi compus din:
	1. Mic dejun care va fi furnizat in intervalul de timp 07:30-08:30 dimineata
	2. Pranz care va cuprinde: Felul I (supa/ciorba), Fel principal si Desert care va fi furnizat in intervalul de timp 11:00-12:00
	3. Gustare care va fi furnizata la ora 15:00 sau impreuna cu pranzul daca conditiile de pastrare igienico-sanitare prevazute de legislatie permit.
6. Comanda pentru numarul de portii 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 urmatoare, urmand a fi livrata la locatia/locatiile mentionate de achizitor. Comanda se va face de catre persoana desemnata de beneficiar.
7. Bufetul suedez pentru cei 35 de parinti va cuprinde: cafea, apa, patiserie sarata si patiserie dulce.
8. Livrare hranei la cele 20 de evenimente organizate pentru parinti se va face in baza Comenzilor transmise de autoritatea contractanta cu cel putin 5 zile inainte de realizarea fiecarui eveniment. Comanda se va face de catre persoana desemnata de beneficiar.

## *Capitolul 3. Cerinte care trebuie indeplinite*

### Cerinte obligatorii solicitate in vederea achizitiei serviciilor de catering:

Meniurile pentru copii vor respecta prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

1. Prestatorul are obligatia de a pastra probe alimentare (cate o portie) din fiecare aliment servit timp de 48 de ore in frigider.
2. Este responsabilitatea firmei de catering sa asigure efectuarea anchetei alimentare de catre un specialist, in lunile octombrie, februarie si mai, si sa prezinte aceasta ancheta alimentara conducerii beneficiarului si organelor de control.
3. Meniul zilnic va fi insotit de o lista a ingredientelor cu gramaj/portie individuala.
4. Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat. Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.
5. Prestatorul va asigura accesoriile necesare servirii mesei: tacamuri de unica folosinta si servetele.
6. Prestatorul are obligatia de gestionare a tuturor recipientelor, veselei si tacamurilor de unica folosinta conform legislatiei nationale in vigoare cu privire la gestionarea deseurilor.
7. Prestatorul va raspunde la comanda primita din partea beneficiarului prin prestarea serviciilor, astfel incat acestea sa se incadreze in cerintele specificate in prezentul Caiet de sarcini, atat din punct de vedere calitativ cat si din punct de vedere al pretului propus.

### Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Autoritatea contractanta va tine evidenta cantitatilor de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari (copii/parinti), tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de copii/parinti, precum si evidenta numarului de copii/parinti.

Prestatorul va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in cadrul contractului si documentele care atesta calitatea si siguranta alimentelor.

Prestatorul la fiecare livrare va transmite avizele de insotire a marfii care vor avea anexate Declaratii de conformitate.

### Cerinte privind pregatirea si prepararea hranei

Pregatirea si prepararea hranei se va realiza de catre ofertant, cu respectarea legislatiei in vigoare pentru acest tip de servicii.

Produsele alimentare trebuie sa respecta prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 si (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, SR 1.286/A1/1997 – Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice ale beneficiarilor.

Operatorul economic trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia li servirea hranei.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

Principii care trebuie respectate in pregatirea hranei pentru copii:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor li elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara.
3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomerati sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderate cu glucide-cereale, ca de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura de paste fainoase, ci de legume.
6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnia de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se permit mancarurile precum tocaturile prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.
8. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate de cruditati si adaugarea de legume-frunze in supe si ciorbe.
9. Se interzice folosirea cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualelor fierte, nesectionate dupa fierbere.
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zile in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
11. Fiecare livrare va fi insotita de o proba gratuita a suportului alimentare, pentru a fi pastrata 48 de ore.

Variante de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. legume cu piept de pui la gratar;
2. mancare de mazare cu piept de pui;
3. pilaf cu legume si ficatei de pasare;
4. piure de morcovi cu gratar de pui;
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mancare de varza duce cu friptura la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume si pui la tava;
9. sufleu de brocoli cu branza;
10. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
11. tocana de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;
13. omleta cu legume – ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
14. sufleu de conopida, brocoli si branza la cuptor;
15. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
16. macaroane cu branza;
17. cartofi frantuzesti la cuptor, cu branza si ou;
18. guinoa cu legume;
19. un fruct intreg.

### Cerinte privind personalul

Fiecare persoana ca lucreaza in zona de producere, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detine certificat de absolvire a unui curs de Notiuni alimentare de igiena sau echivalent, conform Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare si Fise de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare. De asemenea, orice lucrator trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Persoanele care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Controlul medical la angajare si periodic al personalului care participa in mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor si distribuirea hranei preparate, se va efectua in conformitate cu Normele de Protectie a Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si indicatiile medicului de medicina muncii, putand fi verificat de catre autoritatea contractanta.

Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

|  |
| --- |
| **In cadrul propunerii tehnice, operatorul economic va prezenta o lista a persoanelor implicate in derularea contractului, care trebuie sa contina minim 1 (un) bucatar. Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare pentru bucatar (diploma/certificat), contractul de munca/extras /registrul salariati si dovada efectuarii cursurilelor de Notiuni fundamentale de igiena.** |

###  Siguranta si perisabilitatea microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatea scolara, respectiv copil, dupa caz, va fi: ZIUA PRODUCERII.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

### Cerinte privind transportul si livrarea:

Distributia meniurilor/bufet suedez se va face zilnic in locatiile stabilite si la orele stabilite de catre autoritatea contractanta.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat.

Personalul operatorului economic care distribuie hrana va avea controlul medical periodic efectual la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Hrana va fi impachetata, manipulata si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce pot face ca alimentele sa fie improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii.

Prestatorul va livra hrana in ambalaje de unica folosinta, astfel incat sa fie asigurate respectarea normelor de igiena si sanitar-veterinare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator catre gradinita numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare in recipiente inoxidabile, inchise etans, individuale pentru fiecare fel de mancare, in conformitate cu normele de igiena in vigoare.

Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create si construite pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie.

### Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite se vor analiza in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

### Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscrise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei. Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscrise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

1. denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
2. lista ingredientelor;
3. substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
4. cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%;
5. cantitatea neta;
6. data-limita de consum, sub forma: „expira la data de“, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
7. conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
8. declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

|  |  |
| --- | --- |
| Declaratie nutritionala | 100 g |
| Valoare energetica Kj/kcal |  |
| Grasimi g, din care |  |
| Acizi grasi saturati g |  |
| Glucide g, din care |  |
| Zaharuri g |  |
| Fibre g |  |
| Proteine g |  |
| Sare g |  |

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

1. mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;
2. elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT “.
3. denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat“ trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

1. pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT “.
2. pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului afisata la loc vizibil va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

**Intocmit,**

**Luca Codruț - Gabriel**