

COMUNA CĂIUȚI
JUDETUL BACĂU

APROB,
PRIMAR
Orândaru Gabriel

**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI
DE PRESTARI SERVICII**

Servicii de catering pentru programul "Masa sănătoasă" în Comuna CĂIUȚI, județul BACĂU în anul
2026

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile legale în vigoare.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei sub forma de masa caldă în regim de catering pentru un număr de maxim 542 elevi, preșcolarii și elevii Școlilor de pe raza comunei CĂIUȚI.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2026, respectiv 31.12.2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlilor de pe raza Comunei CĂIUȚI în condițiile Ordinului nr. 541/ 2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE și a HG 23/2025 și ale HG 117/2025.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ
- Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului

Astfel, în perioada martie - iunie vor fi un număr de 69 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 542 de elevi, rezultând un necesar de maxim 37.398 pachete alimentare.

În perioada septembrie - decembrie vor fi un număr de 69 zile de cursuri care vor fi frecventate de maxim 542 de elevi, rezultând un necesar de maxim 37.398 pachete alimentare

Rezultă un număr de 74.796 pachete x 14.86 lei = 1.111.468,56 lei

Valoarea maximă / beneficiar este de 16.5 lei cu T.V.A. (14.86 lei fără TVA având în vedere un TVA de 11%), valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport (incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar), de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 236/2020.

La nivelul județean, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

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

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Masa caldă va respecta variantele de meniu propuse de către Școala CĂIUȚI:

1. PULPA PUI DEZOSATA LA GRATAR SI CARTOFI GRATINATI;
2. PIFTELE DE PUI CU SOS ROSU SI PIURE DE CARTOFI;
3. PIEPT DE PUI LA GRATAR CU PIURE DE CARTOFI;
4. PIEPT DE PUI CU LINTE;
5. SNITEL DE PUI CU CARTOFI LA CUPTOR;
6. CRISPY STRIPS DE PUI CU OREZ;

7. TOCANA DE CARTOFI CU KAIZER AFUMAT;

8. PASTE CU SOS ROSU SI PIEPT DE PUI;

Masa caldă va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:

2. Felul principal - fripturi la cuptor, la grătar, chiftele din legume, ficăței de pui etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc. la care se adauga o felie de pâine din făină integrală

3. Felul 2 – un fruct

In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta variantele de meniu oferitate, conform urmatorului tabel:

Varianta meniu	Zi	Continut meniu		Ingrediente	Gramaj	Alergeni
Varianta 1	Luni	Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	
		Felul				
		Fruct				
					<i>Total:</i>	

Nota 1: Se vor oferta cele 8 variante de meniu.

Nota 2: Meniurile oferitate vor fi însoțite de buletin de analize fizico-chimice și microbiologice emise de un laborator autorizat ANSVSA. Acestea sunt solicitate pentru evaluarea unitară a aportului caloric.

Meniurile oferitate vor respecta prevederile Ordinului nr. 541/2025 emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE (cu precădere Anexa 1, punctul 5, Anexa 2, punctul 3, literele a) și d)).

Alimentele cu un aport caloric mai mare de 300 kcal pe unitatea de vânzare sunt considerate nerecomandate pentru preșcolari și școlari. În sensul acestui act normativ, „unitatea de vânzare” reprezintă o componentă alimentară individuală, distinctă, care poate fi identificată și servită separat (ex: fel principal, chiflă, fruct, etc.), și nu la întregul pachet alimentar.

Produsele alimentare vor fi livrate către unitatile de invatamant sus mentionate, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire

în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora.

Autoritatea contractanta impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice, plecând de la variantele orientative de meniu sugerate de Institutului Național de Sănătate Publică continuând câte un meniu diferit pentru fiecare zi a săptămânii. Meniul va fi compus din felul principal și un fruct.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții. Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

În cadrul ofertei se va prezenta câte un buletin de analiză nutrițională fizico-chimică și de microbiologie, emis de laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi în ziua producerii.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția mesei calde însoțită de fruct se va face zilnic, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ.

Programul de funcționare al unității de învățământ este următorul:

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Nr. de beneficiari	Program de funcționare	Intreval orar de livrare
1.	Școala Gimnazială „Răducanu Rosetti” Căiuți*	413 preșcolari și elevi	8.00-12.00, 12.00-18.00	8:30 - 9:30, 13.00 -14.00
2.	Școala și Grădinița Pralea	27 elevi și 25 preșcolari	8.00-12.00	8:30-9:30
3.	Grădinița cu Program Normal Blidari	22 preșcolari	8.00-12.00	8:30-9:30
4.	Grădinița cu Program Normal Heltiu	20 preșcolari	8.00-12.00	8:30-9:30
5.	Grădinița cu Program Normal Mărcești	19 preșcolari	8.00-12.00	8:30-9:30

Învățământul gimnazial de la Școala Gimnazială Răducanu Rosetti Căiuți, respectiv clasele a V-a și a VI-a sunt la programul de după-amiază, interval orar 12.00-18.00.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).

6. Metode de testare și control

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

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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 pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 din normele metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, în cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ cum este în cazul obiectului prezentei proceduri, unitatea de alimentație publică 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,
- sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

VII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

4. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

VIII. Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate preț

1. Prețul ofertei: pondere 30%

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Prețul minim acceptat de autoritatea contractanta este de 13,00 lei fara TVA/suport alimentar. Ofertele care au prețul mai mare de 14,86 lei fara TVA/suport alimentar sau sub 13,00 lei fara TVA/ suport alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.

Justificare: Pentru a se asigura eficiența utilizării fondurilor publice, autoritatea contractantă a decis ca ponderea factorului Prețul Ofertei să fie stabilită la 30%, în condițiile în care punctajului tehnic i-a fost alocată o pondere de 70%, întrucât, fiind vorba despre un aspect de importanță vitală pentru viitorul României, și anume, educația copiilor, este imperios necesară asigurarea unei calități cât mai ridicate a produselor solicitate. Implicit, prin procentul alocat, se sugerează participanților la procedura ca, performanțele tehnice primează, Autoritatea Contractantă dorind să achiziționeze maximul posibil, din punct de vedere tehnic.

2. Valoarea materiei prime în total costuri: pondere 30%

Algoritm de calcul: Pentru mai puțin de 60% valoare materie primă în total pachet nu se acordă punctaj. Pentru cel mai mare procent ofertat se acordă punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte procente ofertate punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Procent } n / \text{Procent maxim ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pentru un procent mai mic de 60%, oferta este respinsă ca inacceptabilă.

Justificare: Materia primă este esențială pentru calitatea și siguranța alimentelor oferite în cadrul programului „Masă Sănătoasă”. O proporție ridicată a valorii materiei prime în totalul costurilor poate indica un accent pe ingrediente de calitate superioară, ceea ce este direct corelat cu sănătatea și satisfacția beneficiarilor. Scopul proiectului este de a oferi mese sănătoase și nutritive, ceea ce presupune utilizarea de materii prime proaspete, naturale, și preferabil provenite din surse sustenabile sau locale. Prin utilizarea acestui criteriu, se încurajează furnizorii să investească mai mult în ingrediente de calitate decât în alte componente ale ofertei (de exemplu, logistică sau ambalare). Furnizorii care economisesc excesiv la materia primă ar putea compromite calitatea meselor furnizate. Evaluând proporția materiei prime din costuri, autoritatea contractantă poate descuraja astfel de practici.

3. Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum: pondere 20%

Algoritm de calcul: a) Pentru Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum se acordă punctajul maxim alocat - 20 puncte b) Pentru celelalte distanțe punctajul $D(n)$ se calculează proporțional, astfel: $D(n) = (\text{Distanța minim ofertată} / \text{Distanța } n) \times \text{punctajul maxim acordat}$. Se va da o declarație de la producător din care să reiasă locul de producție însoțită de documente justificative.

Justificare: este un criteriu „verde” și se justifică prin faptul că aplicarea acestuia reduce emisiile de carbon, stimulează economia locală prin susținerea afacerilor mici și mijlocii și crearea de locuri de muncă, produsele pot fi livrate mai rapid și mai eficient și reduce costurile asociate cu transportul, reducerea distanței poate reduce riscul de întârzieri și probleme în lanțul de aprovizionare, precum și riscul de deteriorare a produselor în timpul transportului. Distanța scurtă între locul de producție și locul de consum asigură o livrare rapidă, ceea ce contribuie direct la menținerea proapețimii produselor alimentare. Se reduce de asemenea, probabilitatea ca mesele furnizate să nu ajungă la timp sau în condiții optime. Produsele care parcurg distanțe mai mici au un risc redus de deteriorare sau pierdere a calității nutritive. Prin acest criteriu, autoritatea contractantă prioritizează proapețimea, calitatea, sustenabilitatea și eficiența economică, toate fiind critice pentru succesul unui program dedicat alimentației sănătoase.

4. Existența specialistului în domeniul calității: pondere 20%

Ofertantul obține punctaj suplimentar dacă, la data publicării procedurii de achiziție, are în organigramă un post distinct corespunzător ocupației „Specialist în domeniul calității” – cod COR 242114 – iar acest post este ocupat efectiv cu contract individual de muncă activ.

Condiție de eligibilitate pentru punctare: persoana încadrată pe acest post trebuie să fi fost angajată anterior datei publicării anunțului și să aibă contractul înregistrat în Revisal înainte de această dată.

Dovada îndeplinirii criteriului se face prin prezentarea organigramei aprobate, a fișei postului, a contractului individual de muncă (cu elementele esențiale anonimizate dacă este cazul), a diplomei și a extrasului Revisal care atestă data angajării.

Posturile înființate sau ocupate ulterior datei publicării procedurii nu sunt luate în considerare la acordarea punctajului.

Justificare: Postul de „Specialist în domeniul calității” (cod COR 242114) contribuie direct la atingerea obiectivelor de mediu deoarece rolul său presupune controlul documentat al proceselor, monitorizarea indicatorilor și implementarea mecanismelor de îmbunătățire continuă, inclusiv asupra impactului operațional al activităților de alimentație.

În cadrul unei proceduri „Masă sănătoasă”, impactul de mediu este generat în principal de: selecția furnizorilor și materiilor prime, cantitatea de deșeuri alimentare, consumul de energie și apă în procesul de preparare, ambalajele utilizate și trasabilitatea produselor. Specialistul în domeniul calității are competența formală de a introduce cerințe documentate privind criteriile ecologice în specificațiile tehnice (ex. aprovizionare locală pentru reducerea amprente de carbon, limitarea ambalajelor de unică folosință, prioritizarea produselor certificate), de a defini indicatori măsurabili (kg de deșeu alimentar/100 porții, kWh/zi, litri apă/zi, procent furnizori evaluați pe criterii de mediu) și de a urmări atingerea acestora prin audit intern.

Prin aplicarea ciclului PDCA, postul asigură identificarea neconformităților cu impact asupra mediului (ex. pierderi excesive de materie primă, consum energetic peste nivelul țintă), stabilirea acțiunilor corective și verificarea eficacității acestora. Aceasta conduce la reducerea risipei alimentare, optimizarea consumului de resurse și creșterea gradului de conformitate cu cerințele legale privind gestionarea deșeurilor.

În absența unui astfel de post ocupat anterior procedurii, controlul sistematic al acestor aspecte este de regulă reactiv și informal. Existența unui specialist dedicat introduce structură, responsabilitate clară și monitorizare continuă, ceea ce crește probabilitatea atingerii obiectivelor de mediu stabilite prin documentația de atribuire.

Intocmit,
Achizitii publice

