

Nr. 1111/05.03.2024

Aprobat,

Primar Ibanescu Nixon Necuali



CAIET DE SARCINI
în vederea atribuirii contractului:
„MASA SANATOASA PENTRU UNITĂȚILE ȘCOLARE DE PE RAZA COMUNEI
GHERGHEȘTI
cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Prezentul Caiet de Sarcini este întocmit în conformitate cu *Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre* facând parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va pregăti pachetele alimentare pentru UNITĂȚILE ȘCOLARE DE PE RAZA COMUNEI GHERGHEȘTI.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și H.G. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor în vederea atribuirii contractului de achiziție publică/acordului-cadru.

Procedura aplicată: PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND ACHIZIȚIA DE PRODUSE SAU SERVICII DIN ANEXA 2 LA LEGEA ACHIZIȚIILOR PUBLICE.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică este format din achiziționarea de „SUPPORT ALIMENTAR UNITĂȚILE ȘCOLARE DE PE RAZA COMUNEI GHERGHEȘTI cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

CONSIDERAȚII GENERALE

Având în vedere situația identificată la nivelul sistemului educațional preuniversitar, în care un număr mare de elevi se află în situație de abandon școlar ca urmare a condițiilor socio-economice și geografice defavorabile, date fiind condițiile socio-economice care împiedică asupra capacității multor familii de a susține școlarizarea sau participarea copiilor lor la întregul program zilnic de activități școlare, inclusiv cele extracurriculare, condiții care impun implementarea cu celeritate a unor măsuri de sprijin, necesitatea continuării eforturilor pentru îndeplinirea obiectivelor de țară asumate în calitate de Stat Membru al Uniunii Europene, pentru orizontul 2020, inclusiv în ceea ce privește diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii până la 11,3%, în condițiile în care valoarea acestui indicator a fost de 18,1% în 2017 și 16,4% în 2018 (conform datelor oficiale Eurostat), întrucât evaluarea corespunzătoare a impactului Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat, implementat și în anii școlari 2016-2017, 2017-2018, respectiv în anul 2019, conform Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 72/2016, aprobată prin Legea nr. 92/2017, Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2017, aprobată cu modificări prin Legea nr. 107/2018 și Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018, aprobată prin Legea nr. 201/2019, impune extinderea la un număr mai mare de școli și implementarea acestuia o perioadă mai mare de timp, fiind necesară continuarea pilotării cel puțin un ciclu de învățământ, în contextul în care nu se instituie cu celeritate măsuri de remediere

a situației cu iminență de agravare, România riscă să nu își realizeze obiectivul asumat - asigurarea echității în participarea la educație - obiectiv derivat din statutul de membru al Uniunii Europene.

Incepând cu data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe de urgență și până la sfârșitul anului 2024 perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități-pilot, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei **valori zilnice de 15,00 lei cu TVA/beneficiar.**

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor, în cadrul programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Autoritățile administrației publice locale, instituțiile și autoritățile cu atribuții în domeniul educației au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către prescolari/elevi a pachetului alimentar.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico- sanitare prin care pachetul alimentar este oferit către prescolari/elevi, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 625/2017 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1.999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

Pachetul alimentar 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 școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele provin 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 - veterinar și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Furnizorul va asigura cel puțin, următoarele 5 variante de meniuri, iar o variantă nu va fi livrată de două ori pe săptămână.

Nr. crt.	Tip PACHET ALIMENTAR- masa calda	Cantitate zilnică maximă
1.	<p>Tocanita de pui 100g, cu garnitura: piure de cartofi 150g, salata de varza 50g, paine 2 felii</p> <p>Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețel), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>	
2.	<p>Ficatei de pui la cuptor 100g cu garnitura: cartofi natur 150g, salata de legume 50g, paine 2 felii</p> <p>Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețel), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>	307 pachete
3.	<p>Pulpa de pui la cuptor 100g, cu garnitura: orez 150g, salata de castraveti 50g, paine 2 felii</p> <p>Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețel), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>	

4.	<p>Gulas de curcan 200g, salata de cruditati 50g, paine 2 felii</p> <p>Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețel), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>	
5.	<p>Piept de pui la cuptor 100g, cu garnitura: orez cu legume 150g, salata de varza/rosii 50g, paine 2 felii</p> <p>Pachetele de alimente vor conține vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețel), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă.</p>	

Reprezentantul firmei castigatoare va stabili impreuna cu medicul nuritionist care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate pe parcursul saptamanii urmatoare (**meniu diferit de la o zi la alta**) si o va trimite spre aprobare achizitorului in saptamana anterioara, dar nu mai târziu de ziua de joi. Firma de catering nu va modifica structura meniurilor stabilite si aprobate, fara acordul Achizitorului.

❖ Pachetele alimentare-masa calda vor fi vidate individual sau in atmosfera controlata.

Oferta va contine: sectiunea tehnica care va contine date privind autorizatiile, personalul, descrierea produselor, tratarea cazurilor speciale, gramaje, modul de ambalare si livrare, graficul de livrare, sectiunea financiara cu defalcarea costurilor cu materia prima, prepararea si distributia, mostra de produse cu buletin de analiza.

Pentru pachetul alimentar oferat se va prezenta declaratia nutritionala vizata de medivul specialist(nutritionist)

Se va prezenta contract de consultanta de specialitate in domeniul nutritional.

Unitățile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspectiei sanitare de stat realizata, conform competentelor in verificarea conformității cu legislatia privind hrana pentru animale si produse alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunăstare a animalelor, cu modificările si completările ulterioare. (Se va prezenta contract de dezinfectie, dezinsectie si deratizare.)

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt 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 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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor

alimentare în condiții de siguranța 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.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Ofertantul are obligata prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare. În acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostra gratuită.

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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.

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.9/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului;
- b) lista ingredientelor,
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente
- e) data - limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului
- e) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- f) declarație nutrițională.
- g) mențiune privind lotul; în cazul în care data - limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului,

- h) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT",
- i) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Operatorii economici vor respecta următoarele **PRINCIPII în pregătirea mâncării 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. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot)
7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere)
10. 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.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Nota: Toate cerințele din prezentul caiet de sarcini sunt minime și obligatorii.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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.

Furnizorul/Prestatorul 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.

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.

Instituția va emite ordinul de furnizare a pachetelor alimentare după semnarea

contractului si constituirea garanției de buna execuție,

Autoritatea contractanta va achiziționa un număr total de maxim 39.910 pachete alimentare

Facturarea si decontarea livrarilor de va realiza pe baza de livrari efective ale comenzilor solicitate si transmise.

Durata contractului va fi de maxim 8 luni calendaristice, mai exact, pachetele alimentare vor fi livrate pana in luna decembrie inclusiv.

Graficul de livrare va cuprinde perioada martie-decembrie 2024

Martie 2024: 7 zile;

Aprilie 2024: 20 zile;

Mai 2024: 18 zile;

Iunie 2024: 15 zile;

Septembrie 2024: 16 zile;

Octombrie 2024: 19 zile;

Noiembrie 2024: 20 zile;

Decembrie 2024: 15 zile;

Total 130 zile

ANEXE:

**MODEL RAPORT LUNAR
privind derularea programului-pilot**

Nume unitate de învățământ	
Nivel de învățământ	
Perioada monitorizată	
Coordonator program	
Număr total elevi	
Număr elevi prezenți	
Număr elevi cu meniu special	
Alte informații/observații	

Apreciați, pe o scală de la 1 la 5, calitatea serviciilor din cadrul Programului- pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat:

1.Total nesatisfăcător 2.Nesatisfăcător 3.Satisfăcător 4. Foarte bine 5.Excelent

