U.A.T. ORAȘUL ULMENI

APROBAT
PRIMAR
Lucian-Ioan-Titus MORAR

- CAIET DE SARCINI -

Privind achiziționarea de servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Școlii Gimnaziale Chelința, în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă", în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE
CERINȚE MINIME OBLIGATORII

1. INTRODUCERE

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și ale HG nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și cuprinde specificațiile tehnice care reprezintă cerințe, prescripții și specificațiile și caracteristicile serviciilor ce urmează a fi achiziționate.

Cerințele prezentate în prezentul caiet de sarcini sunt considerate a fi minimale. Orice ofertă de bază prezentată care se abate de la prevederile prezentului caiet de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din prezentul caiet de sarcini.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire.

Oferta de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prezentate în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Achiziție servicii de catering pentru furnizarea și distribuția suportului alimentar acordat preșcolarilor și elevilor Școlii Gimnaziale Chelința în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă" în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, constând în masă caldă, în regim catering pentru un număr total de 358 copii.

Achiziția se va face într-un singur lot, cu o valoare estimativă totală de 729.059,84 lei.

Întrucât de suportul alimentar vor beneficia doar preşcolarii şi elevii prezenţi la activităţile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului şcolar, (Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare), necesarul de porţii zilnice se va face telefonic de persoanele responsabile în funcție de prezența copiilor la cursuri, după cum urmează:

- Seria I: în intervalul orar 8.00 – 8.30 pentru 183 elevi (program pe dimineață);
- Seria II: în intervalul orar 13.00 – 13.30 pentru 175 elevi (program pe după masă).

Furnizarea se va face în două serii zilnice:

- Seria I: până la ora 10.45 pentru 183 elevi (program pe dimineață);
- Seria II: până la ora 14.45 pentru 175 elevi (program pe după masă).

Numărul de elevi reflectă situația la data întocmirii prezentului caiet de sarcini, acesta putând fluctua în funcție de noi înscrieri la cursurile școlare sau de abandonul școlar.

Notă: nu au fost înregistrate la secretariatul școlii restricții alimentare.

3. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

NOTĂ: Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Naţional de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuţă cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli şi brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.

4. SPECIFICAŢII TEHNICE:

1. Caracteristici generale: se va furniza masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024;

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

1.2. În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a

şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:
- valoare materii prime;
- servicii de preparare a hranei;
- servicii de transport.

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

2.1. Şcoala Gimnazială Chelinţa va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul 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 şi completările ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică: Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi în ziua producerii pentru masa caldă;

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate.

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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

5. **Condiţii pentru transport şi distribuţie**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

6. **Metode de testare şi control**

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt

obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

8. **Ambalare, etichetare, marcare:** Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

pentru produsele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

5. Garanţia de participare: 1% din valoarea estimată a contractului, în sumă de 7.291 lei;
6. Garanţia de bună execuţie: nu este cazul;
7. Formularele: se vor utiliza modelele de formulare ataşate

Avizat
Secretar general al UAT ,
Gheorghe – Nicolae MATEI

Întocmit
Alin – Ştefan STAN