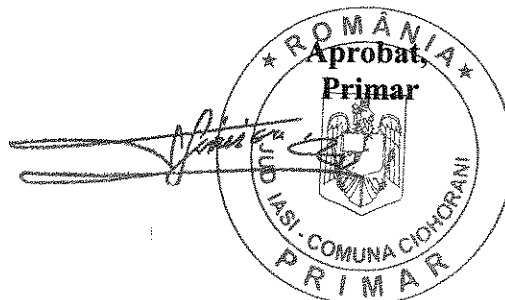


**ROMÂNIA
JUDETUL IASI
COMUNA CIOHORĂNI**

PRIMĂRIA COMUNEI CIOHORANI	
INTRARE NR. 576	DIN 10.04.
IESIRE 2024	



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de servicii de catering în vederea acordării suportului alimentar - tip masă caldă, inclusiv fruct, pentru elevii și preșcolarii din cadrul Școlii Gimnaziale Ciohorăni, în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"

1. Preambul

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile Legii nr.98/ 2016, privind achizițiile publice și H.G. nr. 395/ 2016 - normele de aplicare a Legii nr. 98/ 2016 cu modificările și completările ulterioare și include obiectivele, sarcinile, specificațiile și caracteristicile produselor descrise în mod obiectiv, într-o manieră corespunzătoare îndeplinirii necesității achizitorului, menționând metodele și resursele care urmează să fie utilizate de către contractant și produsele care trebuie furnizate de către contractant, inclusiv nivelurile de calitate precum și cerințele aplicabile contractantului în ceea ce privește informațiile și documentele ce trebuie puse la dispoziția achizitorului.

Cerințele precizate în Caietul de Sarcini sunt considerate a fi minimale. Orice ofertă de bază prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de Sarcini.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare și etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

2. Informații generale

Autoritate contractantă : U.A.T. comuna Ciohorăni ;

Beneficiar : Școala Gimnazială Ciohorăni.

Beneficiarii finali sunt elevii și prescolarii din cadrul Școlii Gimnaziale Ciohorăni.

3. Cadrul legal

Furnizarea suportului alimentar constând în masă caldă pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Ciohorăni, se va realiza în conformitate cu următoarele prevederi legale:

1. Hotărârea Guvernului României nr. 24/15.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" ;
2. Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
3. Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
4. Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
5. Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului - cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

6. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
7. Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;

4. Modalitatea de atribuire a contractului de achiziție publică

Procedura de atribuire a contractului de servicii a suportului alimentar tip masă caldă se organizează la nivelul U.A.T. comuna Ciohorăni și se stabilește potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, respectiv procedura simplificată proprie aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

5. Obiectul achiziției

Servicii de catering (pregătirea, prepararea și livrarea hranei) tip masă caldă compus din 2 feluri de mâncare caldă (supă /ciorbă + fel principal) pentru elevii și preșcolarii din cadrul Școlii Gimnaziale Ciohorăni, în cadrul Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2024.

Transportul și distribuția zilnică a suportului alimentar se va realiza în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr.24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" .

6. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024. Conform prevederilor art. 2 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr.24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

7. Cantități necesare

Pentru estimarea necesarului, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării suportului alimentar tip masă caldă, în regim catering s-a ținut cont de:

- numărul maxim al preșcolarilor și elevilor unității de învățământ, repartizat astfel:
 - perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 – 185 beneficiari:
- numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului :
 - numărul zilelor în care se desfășură cursurilor școlare din anul 2024 -112 zile

Cantitatea estimată este de 20.720 porții suport alimentar tip masă caldă, în regim catering.

Suportul alimentar tip masă caldă este compus din 2 feluri de mâncare caldă (supă /ciorbă + fel principal).

8. Calculul valorii estimate a contractului

Prin Hotărârea Guvernului României nr.177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ - teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă

sănătoasă" a fost alocată pentru comuna Ciohorăni, suma de 431.000 lei, inclusiv TVA, pentru un număr de 194 elevi și preșcolari, până la 31.12.2024.

Valoarea maximă/beneficiar este de 13,76 lei, fără TVA/suport alimentar /zi, valoare ce cuprinde pretul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea estimată a contractului este de – 285.107,2 lei fără T.V.A. (20.720 x 13,76 lei/portie fără T.V.A.).

Decontarea și plata se va face numai în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la beneficiar.

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite, în termen de 30 zile, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitatea de învățământ.

9. Criterii de evaluare și departajare

Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de furnizare este pretul cel mai scăzut, cu condiția respectării cerințelor caietului de sarcini.

10. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar tip masă caldă în regim catering îl au preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Scoala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de porții (suport alimentar) necesar, iar acesta din urmă, va preda școlii numărul de porții (suport alimentar) corespunzător numărului de preșcolari și elevi prezenți la cursuri.

Unitatea de învățământ răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanei responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plăților produselor alimentare.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

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

Suportul 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. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, la H.G. nr.24/2024, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Suportul alimentar tip masă caldă este compus din 2 feluri de mâncare caldă (supă /ciorbă + fel principal) și va fi ambalat în pachete individuale.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico - sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operațiunea de ambalare și împachetare trebuie să fie făcută astfel încât să se evite orice sursă de contaminare. Ambalajele sunt specifice produselor alimentare conform prevederilor legale în vigoare.

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.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Livrarea suportului alimentar se va face la Școala Gimnazială Ciohorăni, str.9 Septembrie nr.136.

Ofertantul va depune "Declarație cu privire la numărul mediu anual de personal al operatorului economic care prestează servicii ori execută lucrări și numărul personalului de conducere din ultimii 3 ani".

Ofertantul va face dovada că cel puțin o persoană are calificarea de bucătar.

Cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca neconformă.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea școlară, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de înmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului.

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru (localitate, strada, nr.) și va estima timpul (exprimat în număr de minute) pe care mijloacele sale de transport îl fac din punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar.

Nu se acceptă un timp de acoperire a punctelor de livrare mai mare de 60 minute.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe de alimente servite prescolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul va depune, în cadrul propunerii tehnice Declarații pe propria răspundere ca persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent.

12. Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari 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 prescolarilor 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 gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. 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, supă cu găluști și 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 îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. 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.
9. 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.

13. Specificații tehnice

Produsele alimentare vor fi livrate către institutia de învățământ zilnic din unități autorizate/inregistrate 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.

Suportul alimentar are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică exemplificate în anexa 2 din H.G. nr. 24/2024.

Se va livra masă caldă în regim catering ce va conține mâncare gătită (supă /ciorbă + fel principal) și va include următoarele variante de meniu:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță 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 și ficăței de pui;
7. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
8. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
9. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar. Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv.

14. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

15. 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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten 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 elev/prescolar.

16. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară, va fi ziua producerii.

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

17. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 24/2024 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască produsul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acesta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

18. 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 definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se 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 și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Întocmit,

Consilier, Turcu Mihaela

