



ROMÂNIA

Județul Călărași

PRIMARUL COMUNEI ȘTEFAN CEL MARE

COMUNĂ MEMBRĂ A ASOCIAȚIEI COMUNELOR DIN ROMÂNIA

Localitatea Ștefan cel Mare, Strada Școlii, nr. 25, Județul Călărași

Tel: 0242.530077, Fax: 0242.530088, Codul poștal: 917245

Website: stefancelmarecl.ro e-mail: primar@stefancelmarecl.ro



APROBAT

PRIMAR

Înv. Nicolae PANDEA

CAIET DE SARCINI

Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Ștefan cel Mare, județul Călărași, în perioada anului școlar 2022-2023

Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 105/2022, privind aprobarea continuării „Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat”;
- NORME METODOLOGICE din 16 septembrie 2022 de aplicare a Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- Legea nr. 123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul 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;
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004.

Specificații tehnice

Obiectul contractului: Furnizarea serviciilor de catering pentru școli - CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde în regim de catering pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Ștefan cel Mare, județul Călărași în perioada anului școlar 2022-2023

Prestarea serviciului de asigurare masă caldă în regim de catering pentru școli din unitățile de învățământ de pe raza comunei Ștefan cel Mare, județul Călărași

I. Caracteristici generale

Se va asigura o masă caldă în regim de catering pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială „Dragoș Marin” din comuna Ștefan cel Mare, județul Călărași.

Distribuția de va face în ambalaje (caserole) compartimentate.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Școlii Gimnaziale „Dragoș Marin”, astfel încât să fie respectate regulile de distanțare socială, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din Anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

II. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului de servicii până la ora 9 de către conducerea școlii, sau împuternicitului acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile OUG nr. 105/2022, privind „Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat”, este cel comunicat de conducerea școlii, și anume 347, din care 88 preșcolari și 259 elevi.

Cantitățile maxime zilnice: 347 porții masă caldă/zi de curs

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară. Fiecare unitate școlară va ține cont evidența cantității consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii cu frecvență regulată.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente, documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Unitățile școlare 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 prestator.

2.1 Cantități totale contractate pentru perioada anului școlar 2022-2023 (semestrul II)

Masă caldă pentru maximum 347 de preșcolari și elevi/zi/număr mediu de 98 zile de curs aferente semestrului II.

Cantități maxime: 347 unități/zi * 98 zile = 34.006 unități (porții masă caldă)

2.2 Prețul per unitate de produs

Limita valorică zilnică pentru masa caldă în regim de catering pentru un preșcolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA. Aceasta va cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final. Pentru masa caldă în regim de catering, limita valorică zilnică nu va depăși **5.205 lei cu TVA inclus/unitate/zi**.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei calde pentru preșcolari și elevi, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute de Anexa nr. 3 la Normele metodologice;

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50 % din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte alimente similare - 40 g - minimum 25 % din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1 Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate 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 în vigoare.

1.2 În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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.

1.3 Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind **„cel mai bun raport calitate-preț”**, acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

2. Evidența calității solicitate, distribuite și consumate

2.1 Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2 Furnizorul/prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente, documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, 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.

2.3 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, 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, 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 noiembrie 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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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 anexă la contract, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 2 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a 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 de transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. 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, Cercetării și Tineretului nr. 1.255/5.031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru Organizarea și certificarea instruirii profesionale privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare, elementele obligatorii 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 aprobare 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 trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;**
- 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: șuncă x%; cașcaval y%;**
- e) cantitatea netă;**
- f) data-limită de consum, sub forma „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;**
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță a produselor alimentare;**
- h) declarație nutrițională.**

Eticheta nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

- declarație nutrițională 100 g;
- valoare energetică Kj/kcal;
- grăsimi g, din care;
- acizi grași saturați g;
- glucide g, din care;
- zaharuri g;
- fibre g;
- proteine g;
- sare g.

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar.

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;**
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;**
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.**

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, substanța 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 afișată la loc vizibil, va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arime și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul 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 non-animală 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 gătit 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 găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care soliciternic 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 precum 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-pilot, au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

- ciorbă de legume;
- supă de pui cu legume;
- ciorbă de vâcuță cu legume;
- legume cu piept de pui la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov de morcov cu grătar de pui;
- piure de cartofi cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- orez cu legume și pui la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;
- cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
- omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu brânză;
- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- quinoa cu legume;
- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă depui dezosată, la grătar, cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
- un fruct întreg.

III. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei, 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 noiembrie 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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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 anexă la contract, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

IV. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Data-limită de consum a produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi **în ziua producerii pentru masa caldă.**

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

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

V. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

VI. Metode de testare și control

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG nr. 97/2018 se efectuează doar în laboratoare acreditate.

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

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. 1.225/5.031/2003 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 HG nr. 355/2007, privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract, cu profesionalism și promptitudine.

Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, echipamentele și orice altceva, fie de natură provizorie, fie definitivă, cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru prestarea serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificare personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente, documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

CONDIȚII GENERALE

Valoarea contractului nu va depăși 467.922,56 lei fără TVA.

Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a achiziționa întreaga cantitate de produse contractată

Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne nr. 5705/12.12.2022, pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Administrator public,



Vasile BULIGĂ