



Nr. 1733/08.04.2024

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de servicii de catering pentru
**„Asigurare masă caldă pentru elevii și preșcolarii din comuna Beica de Jos în anul
2024”**

1 Introducere

În cadrul acestei proceduri, **COMUNA BEICA DE JOS** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea Contractantă

Autoritatea contractanta: COMUNA BEICA DE JOS

Ordonator principal de credite: Primarul Comunei BEICA DE JOS

Beneficiari: *Elevii și preșcolarii ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS JUDEȚUL MUREȘ*

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Primăria Comunei Beica de Jos implementează proiectul de acordare a unei mese calde pentru preșcolarii și elevii aparținând ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS, JUDEȚUL MUREȘ, în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern 24/11.01.2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS.

În anul școlar 2024, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarii și elevii aparținând ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS, JUDEȚUL MUREȘ, li se acorda, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-o masă caldă/zi în regim catering, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, ambalare, marcare, distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

La cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, formulată în scris și

sustinuta de document-suport, inregistrata la secretariatul unitatii de invatamant in care este inmatriculat prescolarul/elevul, prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala, culturala sau religioasa nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situatiei acestora, in limita valorii zilnice prevazute mai sus.

In sensul normelor metodologice, documentele - suport pot fi urmatoarele:

- ✓ documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentant legal sa formuleze o alta optiune alimentara;
- ✓ declaratie pe propria raspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, potrivit modelului prevazut in anexa nr. 1 din HG 24/2024.
- ✓ documente medicale care sa ateste intolerante/alergii alimentare sau afectiuni cronice, dupa caz, care sa il determine pe parinte/reprezentant legal/ocrotitorul legal sa formuleze o alta optiune alimentara;

Produsele livrate trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copiii adolescenti.

Pentru mentinerea sanatatii elevilor/prescolarilor, in cadrul programului se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor in vigoare.

Masa caldă se va prepara conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 24/2024.

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

Produsele distribuite vor respecta cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat In Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificarile si completarile ulterioare.

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 împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 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, 1999/74/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 (Regulamentul privind controalele oficiale).

2.3. Informatii despre beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta

Avand in vedere situatia identificata la nivelul sistemului educational preuniversitar, in care un numar mare de prescolari si elevi se afla in situatie de esec scolar sau abandoneaza/parasesc timpuriu scoala, frecventarea scolii fiind direct influentata de conditiile socio-economice si geografice defavorabile (distante mari si/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de invatamant, lipsa mesei de pranz), neputand astfel participa la activitatile educationale curriculare sau extracurriculare, prin acest program se urmareste evaluarea impactului Programului de acordare a unui suport alimentar prescolarilor si elevilor apartinand SCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA BEICA DE JOS, JUDEȚUL MURES care face parte din cele 1000 unitati de invatamant preuniversitar de stat care beneficiaza de acest proiect.

3 Descrierea produselor solicitate

Supportul alimentar consta în livrarea unei mese calde în regim catering pentru un numar de 260 elevi/prescolari și școlari.

Masa caldă va fi livrată într-un interval de 60 minute înainte de a fi servită, însoțită de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Masa va consta într-un fel principal și un fruct. Felul principal va fi de tip felul II. Ofertele care conțin fel principal de tip supă și/sau ciorbă vor fi respinse.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Hrana nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Elevii și prescolarii eligibili primesc masa zilnic. Preluarea produselor se realizeaza de catre parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de catre elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o ora de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Livrarea mesei se va face în regim catering, într-o singura etapa, zilnic, cu 60 minute înainte de servire, în funcție de numărul de elevi și prescolari eligibili din/în ziua respectiva.

Masa se va livra caldă cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Masa se va prepara zilnic pentru consumul din ziua respectivă.

Specificatii tehnice:

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

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 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 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, supa 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.

Variante orientative de meniu:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;

4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume.

La acestea se va adăuga un fruct.

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.

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

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Notă: Se va aloca cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Livrarea pachetelor alimentare se va face zilnic cu 60 minute înainte de a fi servită.

Comanda cu numărul de porții se face zilnic, până la ora 08:30, pentru cursurile din ziua respectivă, în funcție de numărul de elevi și preșcolari eligibili din ziua livrării.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului 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.

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.

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.

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 12 hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranța și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar va fi ziua producerii pentru masa caldă.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

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.

Condiții pentru 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.

Metode de testare si control

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

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 Ministerului Sănătății și al Ministerului 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.

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.

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.

Cantitati necesare:

Nr. elevi/prescolari = maxim 260/zi

Nr. zile școlare = 110 zile (în perioada aprilie 2024 - decembrie 2024)

Aprilie 2024 – 7 zile (18-26 Aprilie estimat)

Mai 2024 – 18 zile

Iunie 2024 – 15 zile

Septembrie 2024 – 16 zile

Octombrie 2024 – 19 zile

Noiembrie 2024 – 20 zile

Decembrie 2024 – 15 zile

Valoarea estimată maximă:

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii de catering este de 393.536,00 lei fără TVA (maxim 260 de beneficiari x 110 zile x 13,76 lei/beneficiar, fără TVA).

Locatiile unde se va realiza livrarea produselor:

- Școala gimnazială Beica de Jos

Receptia produselor

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant, Autoritatea Contractanta si Reprezentantul Beneficiarului final.

Modalitati si conditii de plata

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului in unitatea de invatamant, de regula, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizeaza, la decizia fiecarui inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: colectare si interpretare de date, vizite in unitatile de invatamant, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de invatamant catre inspectoratul scolar judetean.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. in unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arondate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de catre persoane desemnate de conducerea unitatii de invatamant, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insuirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar județean/al Municipiului București un raport semestrial cu privire la derularea Programului național “Masă sănătoasă”.

La nivel judetean coordonarea programului este asigurata de catre inspectoratul școlar, care elaboreaza si transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului, catre Ministerul Educatiei Nationale.

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

Întocmit,
Consilier Achiziții Publice
Boar Ana-Daniela

Aprobat,
Reprezentant legal,
MOLDOVAN MARIA