

COMUNA BANLOC INTRARE / IESIRE
NR. 1213
ZIUA 26 LUNA 03 ANUL 2024

APROBAT,
PRIMAR,
TRIFONESCU LUCIAN



CAIET SARCINI
privind achizitia de SERVICII DE CATERING pentru beneficiarii
Scoala gimnaziala "Anghel Saligny" din localitatea Banloc, JUDEȚUL TIMIȘ, in cadrul Programului
Național „Masă sănătoasă” (PNMS)
derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atributie si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii, respectiv servicii de catering.

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2).

Caietul de sarcini contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate, astfel incat potentialii ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante. Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt conditii minimale pe care trebuie sa le indeplineasca oferta castigatoare.

Ofertantul va depune in oferta tehnica obligatoriu, cel putin urmatoarele:

- O descriere a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- Activitatiile si sarcinile concrete incredintate personalului implicat in indeplinirea contractului.
- Descrierea echipamentelor cu care prestatorul va prepara si furniza mancarea.
- Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica.
- se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care respecta prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, alimentele fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.
- Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba in scris in obiectul de activitate serviciile de catering

INFORMAȚII GENERALE

Informații despre Autoritatea Contractantă

Unitatea Administrativ Teritorială:

COMUNA BANLOC adresa sediu, BANLOC nr.405.jud.TIMIS. telefon/fax 0256417308. cod fiscal 4357996, cod postal 307010, postal: 305200, Tara: Romania, E-mai banlocprimarie@yahoo.com, Telefon: 0256/417308, fax 0256/417308

Suma alocata conform HG 24 / 2022 = 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată 9%, 13,76 lei fara TVA.

4.Sursa de finantare - Programul Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

Tip de contract: contract de prestari servicii

DESCRIEREA GENERALA A SERVICIILOR

Obiectul prezentului contract de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a MESEI CALDE in regim de catering (FELUL II + DESERT/FRUCT INTREG), pentru școlarii/ elevii înscriși la zi la Scoala gimnaziala "Anghel Saligny" din localitatea Banloc**

Primaria Banloc organizeaza prezenta procedura in vederea atribuirii unui contract de prestari servicii cu incepere de la data semnarii sale de catre parti pe o perioada de 7 luni (lunile din calendarul scolar: aprilie, mai, iunie 2024, respectiv septembrie, octombrie, noiembrie si decembrie 2024).

Numar de zile in care se desfasoara activitate scoala: Aprilie – 20 zile; Mai – 18 zile; Iunie – 20 zile; Septembrie – 16 zile; Octombrie – 19 zile; Noiembrie – 20 zile; Decembrie – 15 zile.

Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Conform adresei nr. 1209/25.03.2024 primita din partea **Scoala gimnaziala "Anghel Saligny" Banloc** pentru anul școlar 2023-2024 – sunt inscriși, la zi:

- un numar de 196 elevi, in perioada aprilie 2024 - iunie 2024.
- un numar de 70 prescolari, in perioada aprilie 2024 - iunie 2024 din care:
 1. Gradinita PN Soca - 10 copii.
 2. Gradinita PN Partos - 10 copii.
 3. Gradinita PN Ofsenita - 10 copii.
 4. Gradinita PN Banloc - 40 copii.

Pentru aceasta perioada elevii care prezinta alergii/intolerante/restrictii ale regimului alimentar vor fi comunicati la inceputul anului scolar, respectiv in luna septembrie 2024.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de elevi prezenti la cursuri si va fi comunicat prestatorului zilnic intre orele 08:00 AM – 08:30 AM de catre conducerea scolii sau de imputernicitul acestuia.

Obligatoriu, la efectuarea livrarilor, ofertantul va prezenta urmatoarele documente: aviz de insotire a marfii, registru evidenta livrari produse culinare, declaratie de conformitate semnata de reprezentantii prestatorului.

Pentru anul 2024 se vor distribui un numar estimativ de **266** portii de masa calda pentru beneficiarii programului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa beneficiarilor, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul portiiilor de masa calda, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinsi in comanda lansata catre prestator zilnic; astfel, valoarea totala de plata in baza contractului va rezulta prin inmultirea numarului de portii receptionate cu pretul unitar ofertat.

Catitatiile estimate zilnice sunt cuprinse mai jos:

Nr. crt.	Descriere locatie	UM	Tip meniu	Pret Unitar lei/portie/lei, fara TVA	Cantitate per unitate de invatamant	Numar de zile	Valoare totala/unitate de invatamant Lei, fara TVA
1	Scoala gimnaziala "Anghel Saligny" Banloc	Portie/elev	FELUL II + desert/fruct intreg	13,76	196	128	345.210,88
2	Gradinita PN Soca	Portie/elev	FELUL II + desert/fruct intreg	13,76	10	128	17.612,80
3	Gradinita PN Partos	Portie/elev	FELUL II + desert/fruct intreg	13,76	10	128	17.612,80
4	GradinitaPN Ofsenita	Portie/elev	FELUL II + desert/fruct intreg	13,76	10	128	17.612,80
5	Gradinita PN Banloc	Portie/elev	FELUL II + desert/fruct intreg	13,76	40	128	70.451,2
TOTAL					266	128	468.500,48

Valoarea estimata a achizitiei pentru anul 2024:

266 portii x 128 zile x 13,76 lei/portie, fără TVA = 468.500,48 lei fără TVA

Modalitatea de servire a mesei: in fiecare sală de clasă, in timpul pauzei mari (ora 09:50 AM – 10:10 AM elevii ciclului primar si gimnazial.

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea mesei calde acordate in baza HG 24/2024 in condițiile stabilite prin Anexa 2 – Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru elevi.

Livrarea mesei calde se va face in perioadele și la toate locațiile indicate de Autoritatea Contractantă, odată pe zi, după cum urmează :

Livrarile vor avea loc de luni până vineri, astfel:

LOCATIILE la care se livreaza hrana zilnica sunt urmatoarele:

- Scoala gimnaziala "Anghel Saligny" Banloc, până la ora 10:50, - 196 portii;
- Gradinita PN Banloc, pana la ora 9:50 - 40 portii ;

- Gradinita PN Soca, pana la ora 9:50 - 10 portii;

- Gradinita PN Ofsenita, pana la ora 9:50 - 10 portii;

-Gradinita PN Partos, pana la ora 9:50 - 10 portii;

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (de luni până vineri) pregătirea, prepararea și livrarea hranei (mesei calde) pentru școlarii/elevii înscriși la zi la Scoala gimnaziala "Anghel Saligny" Banloc si Gradinitile PN Banloc, Soca, Ofsenita, Partos, care se va servi o data pe zi și va include: **FELUL II (care nu va cuprinde ciorba/supa) și desert/fruct intreg** in locațiile specificate anterior, in fiecare sală de clasă, in timpul pauzei mari.

Suportul alimentar, respectiv „MASA CALDĂ in regim de catering, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății public nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Masa caldă propusă de Autoritatea Contractantă este **COMPUSĂ OBLIGATORIU DIN FELUL II (CARE NU VA CUPRINDE CIORBA/SUPA) ȘI DESERT/FRUCT INTREG** și are la bază variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate in Anexa 2 din HG 24/2024, redate mai jos.

Masa caldă va contine un fel de mancare principal (exclusiv ciorbe) si desert/fruct intreg, format din:

- 1) carne de pasare/ carne de curcan/carne de porc/carne de vita/ peste
- 2) garnitura (in conformitate cu exemplele din Anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024)
- 3) salata (varza, rosii, castraveti, sfecla, de sezon)
- 4) paine
- 5) orice alt aliment in conformitate cu exemplele din Anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024

!!! O PORTIE DE MANCARE VA AVEA OBLIGATORU MINIM URMATOARELE GRAMAJE:

- carne minim 150 grame
- garnitura minim 200 grame
- salata minim 30 grame
- paine minim 80 grame.

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

- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
- pilaf cu legume și ficăței de pui;
- piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
- piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
- mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
- sufleu de broccoli cu brânză;

- cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
- tocană de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
- omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- dovlecel umplut cu 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.

Notă: NU SE ACCEPTĂ HRANĂ RECE SUB FORMĂ DE SANDWICH SAU SIMILAR

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare nu trebuie lasate să se acumuleze în camera pentru alimente;

- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise, marcate în mod distinct ca fiind proprietatea prestatorului; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;

- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;

- prestatorul va asigura evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare și oricare alte asemenea și a veselei de unică folosință în activitatea de servire a mesei.

Cerințe privind igiena personală a prestatorului:

- fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt și va purta echipament de protecție adecvat și curat;

- personalul bucătăriilor sau oficiilor, cel ce manipulează hrana și cel care efectuează transportul va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale în vigoare;

- dieticianul unității sau alta persoană desemnată de firmă (șef de tură, bucătar etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate și de igienă individuală a personalului din blocul alimentar; se vor investiga toți lucrătorii înainte de a începe munca, iar persoanele la care se identifică semne de boală vor fi trimise la medic; nici unei persoane, știută sau presupusă de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite să lucreze în nici o zonă unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția în timpul lucrului a unor semne de boală;

Prestatorul se obliga sa puna la dispozitia beneficiarului o proba de hrana din ziua respective; astfel prestatorul se obliga sa recolteze zilnic probe de hrana, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- data si ora recoltarii,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

Sursa de finanțare: Buget local si HOTĂRÂRE NR. 24 PUBLICATĂ ÎN M.O. NR. 30 /15 IANUARIE 2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, al art. 77 alin. (6) din Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare, al art. XXVI alin. (4) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 115/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare în domeniul cheltuielilor publice, pentru consolidare fiscală, combaterea evaziunii fiscale, pentru modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru prorogarea unor termene, cu modificările și completările ulterioare, precum și al art. 25 lit. e) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare.

ANEXA Nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

- 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.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
- 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.
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- 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.
- 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.

MODALITATE DE PLATA

Plata se va efectua prin virament bancar – ordin de plata – in contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, in termen de 30 de zile, pe baza urmatoarelor documente:

- Comanda ferma din partea reprezentantului unitatii scolare;
- Factura fiscala (in original);
- Documentele de receptive a serviciilor prestate, semnate de catre reprezentantul prestatorului serviciilor de catering si reprezentantul unitatii scolare;
- Lista zilnica de alimente.

Facturarea serviciilor prestate se va face 1 data pe luna in baza documentelor de predare-primire intocmire la livrarea zilnica si lista zilnica de alimente.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopp dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscal, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc).

SPECIFICATII TEHNICE - ANEXA Nr. 3

Caracteristici generale

Se vor furniza:

-masă caldă in regim de catering,

Modalitatea de servire a mesei : in fiecare sală de clasă, preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii și adolescenti prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar 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 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.

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

contractele de furnizare: **valoare produse și servicii de transport;**

contractele de servicii: **valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport**

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS 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 medical specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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:

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 elevi, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și 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 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.

7. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:
„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

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

CERINȚE CAIET SARCINI

Specificatii Tehnice

- Prestatorul va presta serviciile pe baza comenziilor săptămânale (după caz zilnice) emise de Beneficiar , astfel încât să se evite livrarea mai multor mese calde decât este necesar.
Atat Prestatorul cât și Beneficiarul va ține evidența cantității de meniuri consumate în vederea efectuării plăților , care se vor realiza în conformitate cu HG 24/2024, conform specificații din contract.

- Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (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; 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 anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranta si perisabilitatea microbiologică

- Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.
- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi finalul zilei de producție a meniului.
- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.
- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risce pentru sănătate. Se vor permite perioade limitate în afara temperaturii potrivite, în situații de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- 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”.
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului prin mijloace electronice de comunicare sau prin alte mijloace.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave privind starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

Condiții pentru transport si distribuție

- Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
- Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Metode de testare si control

- Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor HG 24/2024 se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

- Ofertantul are obligația 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.

Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnica va fi întocmita conform cerintelor caietului de sarcini si va fi utilizat formularul din documentatia de atribuire.

a) o descriere detaliata a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.

o b) activitatile și sarcinile concrete încredintate personalului implicat in îndeplinirea contractului și graficul de timp prevazut pentru îndeplinirea activitatilor, pe zi și pe saptamana.

o c) alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va prezenta :

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului meselor calde

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează mesele calde

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate mesele calde, dacă este cazul

d) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul meselor calde către unitățile școlare

Toate documentele de mai sus la data încheierii Contractului trebuie sa fie valabile și daca este necesar actualizarea acestora pe toata durata contractului.

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica.

d) Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane in vigoare și standardelor europene.

e) Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de Autoritatea Contractanta.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

g) Pentru a demonstra capacitatea de livrare a meselor calde la temperature de servire , ofertanții trebuie să prezinte , in cadrul ofertei tehnice , capacitatea infrastructurii de care dispun și să descrie fluxul tehnologic de preparare a meselor calde, de ambalare , manipulare și livrare a acestora, inclusiv modul de organizare pentru livrarea meselor intre orele specificate de beneficiar mai sus.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in

caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria raspundere in sensul ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante in domeniul mediului, social si al relatiilor de munca, in conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016.

Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica contine si Conditii contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE - Cel mai scazut pret

Modalitatea de departajare a ofertelor clasate pe primul loc cu preturi egale:

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertanților o nouă propunere financiară prin intermediul e-mailului, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui ofertă are prețul cel mai scăzut. În cazul în care egalitatea se mentine autoritatea contractanta va solicita cate o noua clarificare pana la departajarea ofertantilor, sau pana cand operatorii economici nu mai reoferteaza.

Nr. Crt.	Denumire serviciu	CPV	Nr. maxim portii	Valoare maxima portie hrana
I	SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLII	55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	266 porții	13,76 lei fara TVA

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a Normelor metodologice anexa nr.3 norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin OUG. nr.105/2022 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice și defalcarea costurilor per porție, pe următoarele categorii:

Materia primă

Prepararea hranei

Distribuție

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota: Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în vesela de unică folosință biodegradabilă.

PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii și Normele metodologice de aplicare prezentate anterior.

Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, conform recomandărilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentară este livrat zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Pentru siguranța și perisabilitatea microbiologică termenul maxim pentru consumul produselor transportate este ziua producerii.

Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezenta reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 08.30 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Modalitatea de servire a mesei va fi în fiecare sală de clasă, proprie a beneficiarului.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

CERINȚĂ ELIMINATORIE : PRESTATORUL TREBUIE SĂ FACĂ DOVADA DETINERII MINIM 3 mijloace auto de transport autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și 1 un mijloc auto de transport de rezerva în caz de nefuncționalitate/accident/avarii/etc., potrivit prevederilor legislației în vigoare, având în vedere că livrarea se face în trei locații, la ore diferite :

SERVIREA MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi în sala de clasă proprie a fiecărui elev, în timpul pauzei mari.

„ Suportul alimentar prevăzut la art.3 alin. (1), lit. b)..... este 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,,

Alimentele vor fi livrate în vasele de unică folosință biodegradabile, însoțite de declarații de conformitate. Se vor utiliza obligatoriu cutii TERMOBOX ȘI CHAFING, după caz.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DEȘURILE ALIMENTARE:

- * Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.
- *Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.
- *Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare și a veselei de unică folosință biodegradabile.

Intocmit,
Lungu Daniel

