

COMUNA POIANA STAMPEI
JUDEȚUL SUCEAVA

Nr. 9086 din 18.11.2022

Se aproba,
Primar – Ing. Vilut Mezdrea

CAIET DE SRACINI
privind achizitie servicii de catering pentru
Școala Gimnazială Comuna Poiana Stampei, judetul Suceava

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura și va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Poiana Stampei.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție, conform prevederilor:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

O.U.G. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat

O.U.G. 124/2022 pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat, precum și pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune

HG nr. 1152/2022 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Poiana Stampei.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii și prescolarii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022, aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

II. CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Poiana Stampei, județul Suceava în condițiile stabilite prin Anexa 2 - Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022.

Livrarea masei calde în regim de catering se va face la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Poiana Stampei, județul Suceava, o dată zi, respectiv:

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim portii masa calda	Conditii de livrare
1.	Poiana Stampei	Scoala Gimnaziala Poiana Stampei	Masa calda in regim servicii de catering elevi -151 portii	I Intre orele 9 ³⁰ -10 ¹⁰
2.	Poiana Stampei	Gradinita cu program prelungit Poiana Stampei	Masa calda in regim servicii de catering elevi -38 portii	
3.	Sat Dornisoara, comuna Poiana Stampei	Scoala primara Dornisoara	Masa calda in regim servicii de catering elevi -12 portii	
4.	Sat Dornisoara, comuna Poiana Stampei	Gradinita cu Program normal Dornisoara	Masa calda in regim servicii de catering elevi -10 portii	
5.	Sat Podu Cosnei, comuna Poiana Stampei	Gradinita cu Program normal Podu Cosnei	Masa calda in regim servicii de catering elevi -18 portii	
TOTAL portii masa calda			229	

Nota*comenzile zilnice se vor transmite furnizorului de catre scoala in fiecare dimineata pina la ora 8,15.

Suportul alimentar consta in masa calda in regim de catering compus dupa variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG 105/2022, redate mai jos:

Masa calda

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume si pui la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;

20. macaroane cu branza;

21. cartofi frantuzesti la cuptor, cu branza si ou;

22. quinoa cu legum

Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust. In cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara.
3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu prajeste, ci se inabuseste cu apa.
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceea grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galuste si friptura cu gamitura din paste fainoase, ci din legume)
6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot)
7. Nu se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor, nu ca ochiuri prajite.
8. Se recomanda imbogatirea ratiei cu vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.
9. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte (neselectate dupa fierbere)
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare ,la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
11. Unitatile de Invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

SPECIFICATII TEHNICE

1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/integrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare de siguranta ac alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

1.2. in situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei / internetului, conform scenariilor de organizare si desfasurare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local cu respectarea prevederilor legate in vigoare.

1.3. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

In cadrul procesului de evaluare se va avea in vedere alocarea a 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar i pentru siguranta alimentelor vor pastra i vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale i tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum i documentele care sa ateste calitatea i siguranta acestora, dupa caz; unitatile de "invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente ficcarci

distributii.

2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorii de produs, in functie de situatia numarului de copii si colarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate "in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, "incepand de la sfarsitul anului Intocmirii acestora.

2. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - ca caval. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile Scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa calda;
- b) 24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri.

Pentru depozitare in s c o l i se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

5. Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari si elevii din 350 de unitati de "invatamant preuniversitar de stat se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar pentru siguranta alimentelor, care au metodele de analiza acreditate.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitati desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucraiorilor cu modificarile si completarile ulterioare.

7. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscise prin etichetare elementele obligatorii 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 Directivei 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscise prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse In evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; caşcaval y%;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limita de consum, sub forma: "expira la data de", cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- h) declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi graş saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetic Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputemicit cu informarea consumatorilor.

in cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica, se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului afisata la loc vizibil va contine denumirea produsului, ingredientele componente şi substantele care provoaca alergii sau intolerante.

Supportul alimentar masa calda/pachet alimentar este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-

veterinar pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa or. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar- veterinar pentru siguranta alimentelor.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei 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.
2. 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.

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

Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta ii reprezinta formularul de oferta.
2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

Durata contractului:

Maxim 112 zile lucratoare de la primirea ordinului de incepere a serviciilor, dar nu mai tarziu de 15.06.2023.

Intocmit,
Responsabil achizitii publice
Dana Lionte