

Aprobat,
Primar
MERISANU CRISTIAN ION
Verificat,

Administrator Public

Danci Marius

CAIETUL DE SARCINI AL ACHIZITIEI
Pentru atribuirea contractului de achiziție servicii de catering în cadrul Programului
national „Masa sanatoasa”
suport alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr. 6 din municipiul
VULCAN, judetul Hunedoara”

I. Cerintele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate minime si obligatorii.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant va elabora oferta sa pentru achizitia de servicii de catering.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate astfel incat ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate minimale.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in **Procedura operationala, PROCEDURA PROPRIE privind achizitiile de servicii din Anexa nr.2 din Legea nr.98/2016**

1. INFORMATII GENERALE

Denumirea autoritatii contractante, adresa și punctul de contact:

UAT MUNICIPIUL VULCAN (Primaria municipiului Vulcan)

Adresa poștală: **municipiul VULCAN, bd. Mihai Viteazu, nr. 31, jud. Hunedoara, România, telefon +40254570340, +40254570011 fax +40254571910, e-mail: primvulcan@yahoo.com; pagina web: https://www.e-vulcan.ro/**

Scoala Gimnazială nr. 6 Vulcan este beneficiara a **Programului, „Masa sanatoasa”** aprobat prin H.G nr.24/2024. Implementarea acestui program, are ca scop sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socio-emotional, intarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor si prin oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publica il constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv prepararea și livrarea unui suport alimentar, respectiv masă caldă în regim de catering, întrucât în unitatea de învățământ nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea normelor de igienă aprobate prin OMS nr.1456/2020, pentru elevii si prescolarii Scolii Gimnaziale nr.6 Vulcan in perioada 01.04.2024-31.12.2024.

3. Cod CPV 55524000-9 (Rev.2) Servicii de catering pentru scoli

Serviciile de catering vor fi prestate in baza graficului de prestare stabilit de conducerea Scolii Gimnaziale nr. 6 Vulcan, la fiecare locatie indicata.

4. Sursa de finanțare: Bugetul de stat /local

Valoarea totală este de 824.251,52 lei fără TVA (491 beneficiari x 122 zile x 13,76 lei/beneficiar, fără TVA) la care se adaugă TVA.

OBIECTIVE:

Obiectivul general al proiectului este reducerea numărului de elevi aflați în situație de eșec școlar și a numărului elevilor care abandonează școala, creșterea participării la educația școlară în municipiul Vulcan, prin acordarea, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un porție, **în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată**, limită ce va cuprinde prețul materiei prime, cheltuieli cu prepararea hranei, si cheltuieli cu transportul și distribuția. In categoria cheltuielilor cu distributia se vor lua in calcul si cheltuielile cu asigurarea ambalajelor și tacâmurilor de unică folosință și a șervețelelor necesare servirii mesei calde.

II. CERINTE GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI

Porțiile de hrană, **constând in Meniu (fel II -principal)**, vor fi livrate prin sistem de catering, pentru prescolarii si elevi prezenti la activitatile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, întrucât Școala gimnazială nr. 6 Vulcan nu are cantină, masa caldă trebuie livrată 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.

Porțiile de hrană caldă pentru preșcolarii și elevii din Școala gimnazială nr. 6 Vulcan, în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi pastrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în spații special amenajate în cadrul Școlii Gimnaziale nr. 6 Vulcan, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Transportul tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al unității de alimentație colectivă sau publică în sistem catering, se efectuează numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice 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.

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației aplicabile în materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

III: CERINTE SPECIFICE

3.1 EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Școala Gimnazială nr. 6 Vulcan, beneficiară a programului, va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

În funcție de modificările intervenite în frecvența numărului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar, ci numai prin precizările cu privire la numărul de persoane cuprins în comenzile lansate de către beneficiar, pretul contractului modificându-se corespunzător.

Furnizorul/prestatorul autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele distribuite în unitățile școlare, 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.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maximă de elevi, prezenți la cursuri/activități didactice.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, (care nu sunt datorate neconformitatii prepararii si a continutului mesei calde livrate), se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, prestatorul avand obligatia de a se conforma intocmai.

Fiecare dintre aceste meniuri vor fi insotite de calculul caloriilor, continutul de proteine, lipide si glucide.

3.2. 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 1.286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

3.3. SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre Scoala gimnaziala nr. 6 Vulcan, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi: ziua producerii pentru masa calda.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - Scoala Gimnaziala nr. 6 Vulcan.

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

3.4. CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Ofertantul va asigura distribuirea portiilor de hrană calda, cu transport si personal propriu, pe cheltuiala acestuia, **numai cu mijloace de transport speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare** pana la punctele stabilite impreuna cu beneficiarul, unde se va preda persoanelor responsabile cu distribuirea porțiilor de hrană calda, pe baza documentelor legale insotitoare, respectiv aviz de insotire a marfii si declaratii de conformitate insusite de prestator.

Ofertantul trebuie sa detina autovehiculul autorizat de autoritatea sanitar veterinara, pentru transportul de alimente **si termoboxuri speciale cu inchidere etansa pentru activitatea de catering**, care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate.

In timpul transportului pana la beneficiar, mancarea caldă va fi protejată împotriva oricaror contaminari probabile, care fac alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii, astfel incat sa nu poata fi consumate in acea stare. Se vor introduce masuri adecvate, astfel incat sa se preintampine si sa se evite eventuale epidemii.

3.5. METODE DE TESTARE SI CONTROL

Produsele alimentare distribuite in cadrul Programului, se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Producerea, manipularea si transportul hranei calde se va executa numai de catre persoane implicate in derularea contractului nominalizate de ofertant, care detin **certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena**, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5031/2003 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 activitatii desfasurate**, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

3.6. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.

Produsele finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanătate, potrivit cu siguranta alimentelor.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care este oferita masa calda către elevi/preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutritional se exercită de către personalul imputernicit de Ministerul Sănătății prin Direcția de Sănătate Publică Județeană Hunedoara.

Ofertantul trebuie sa dovedeasca ca dispune de capacitatea tehnica, respectiv de utilaje specializate pentru desfasurarea activitatii de catering si de personal calificat pentru prestarea serviciului de catering.

Masa caldă va fi preparată cu respectarea Normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prezentate în Anexa nr.3 la HG nr.24/2024, astfel:

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 sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in 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 permisi a fi adăugați în alimente.

4. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

5. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume

6. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

7. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar- veterinare pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

8. 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.

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

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 chiftelute 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;

Porțiile vor fi pregătite și preparate de ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și prin prezentul caiet de sarcini.

Ofertantul trebuie să prezinte în cadrul propunerii tehnice, "Planul meniu săptămânal", Meniu (fel II - principal), în 4 variante.

Ofertantul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în derularea contractului.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele, conform prevederilor rețetarelor.

Fiecare portie va fi insotita de pâine/chiflă, gramajul acesteia fiind stabilit in cadrul retetarelor, in funcție de felul de mancare calda din meniu.

Meniurile vor fi livrate în intervalul de timp 11:00 – 11:20 în perioada zilelor cu activitate didactică.

Ofertantul se obliga sa respecte toate standardele si cerintele nationale si europene aplicabile in raport de natura produselor;

Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute in actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei;

Ofertantul se obliga ca in situatia in care in urma anchetei alimentare efectuate de catre reprezentantii beneficiarului rezulta un deficit/o deviatie de la principiile nutritionale prezentate in prezentul caiet de sarcini, sa corecteze/compenseze acest lucru cat mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a următorului de contract desemnat, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice 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.

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.

Recipientele și tacâmurile de unică folosință utilizate, vor fi confecționate din materiale biodegradabile și care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul.

Scoala gimnaziala nr. 6 Vulcan va colecta in containere/pubele, deseurile rezultate dupa servirea mesei, fara a le amesteca cu celelalte deseuri rezultate din activitatea curenta, astfel incat, operatorul de salubritate, sa-l poata ridica periodic.

3.7. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA

Fiecare persoana/salariat care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personala și va purta echipamentul de protecție și de lucru adecvat și curat.

Prestatorul va prezenta in cadrul propunerii tehnice, Certificate medicale cu mentiunea „apt de munca”, eliberate de unitati medicale specializate in medicina muncii, efectuate pentru persoanele/salariatii prestatorului implicati in prepararea mesei calde.

3.8. ALTE CERINTE SPECIFICE:

În cazul in care, in perioada de derulare a contractului, se constata de catre beneficiar ca sunt elevi care apartin unei religii/cult, care restrictioneaza consumul de alimente care contin carne de porc, prestatorul are obligatia de a produce și livra și mancare calda care nu contine produse cu continut de origine animala, respectiv de porc.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

IV. CONTROLUL SI RECEPTIA

Predarea-preluarea porțiilor de hrana caldă se va face la sediul Școlii Gimnaziale nr. 6 Vulcan, strada Traian nr. 2A, municipiul Vulcan, jud. Hunedoara sub supravegherea personalului desemnat, care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un proces verbal.

Personalul desemnat de către Școala Gimnazială nr. 6 Vulcan cu distribuția pachetului alimentar, va avea obligația și dreptul de a urmări și verifica prestarea serviciului pe toată durata contractului, în prezența prestatorului sau a persoanei/persoanelor desemnate de acesta. În cazul în care se vor constata abateri care pot duce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor beneficiare, ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele în cauză cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului, care vor semna alături de cei din cadrul programului în "Registrul de control privind hrănirea" ce va fi păstrat la fiecare dintre locațiile programului.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către responsabilul de program desemnat. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și responsabilul de program, desemnat, vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către responsabilul de program desemnat, sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare cu altele corespunzătoare se va face în termen de 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Nu se va distribui hrana fără avizul persoanelor desemnate de către conducerea Școlii gimnaziale nr.6 Vulcan. Prestatorul are obligația prelevării de probe, pe cheltuiela sa, atât la sediul sau, cât și la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.

Probele se vor păstra minim 48 de ore, de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură, actualizat de persoana responsabilă desemnată;

La sediul unității beneficiare, recoltarea se va face de personalul prezent al Prestatorului.

Recoltarea probelor se va face doar în recipiente sterilizate prin fierbere; se etichetează pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea menționate următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris Prestatorului care are obligația de a se conforma până la data următoarei livrări.

Prestatorul va trebui să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții autorității contractante în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor și de preparare a hranei, ori de câte ori se consideră necesar.

V. CONDIȚII CONTRACT

Prestarea serviciilor

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii din cadrul programului, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea costului alocat prin program și a condițiilor de calitate solicitate prin caietul de sarcini.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, de către persoana desemnată în baza prezenței beneficiarilor.

Școala Gimnazială nr. 6 Mun. Vulcan răspunde în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanei responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. Personalul de specialitate și responsabilul desemnat vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestei activități.

Livrarea hranei

Livrarea hranei se va efectua zilnic, conform calendarului de livrare care va fi stabilit de comun acord, în funcție de programul activităților educaționale ale elevilor.

În procesul verbal zilnic se va indica ora la care a fost livrată masa caldă.

Livrarea se consideră îndeplinită pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă. Hrana trebuie să fie însoțită de documente care atestă calitatea acesteia, avizul de însoțire al mărfii și declarația de conformitate.

Comanda pentru numărul de porții se va face în funcție de prezenta la orele de curs, aceasta devenind variabilă, și se va livra pe baza de comanda telefonică sau email.

VI. SPECIFICAȚII TEHNICE CONFORM HG 24/24.01.2024

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;

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 produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. 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.

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 cantităților 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 (C E) 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 medical - 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.

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) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

5. 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.

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.

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 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.

8. 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.

VII. CERINTE ASUPRA OFERTEI

Serviciile vor fi prestate în baza contractului de achiziție ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării de către părți și se finalizează la 31.12.2024.

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractată poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a prestatorului cu cel puțin 20 de zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii, respectiv numărul pachetelor alimentare, in raport de numărul beneficiarilor prezenți in cadrul proiectului, pe durata derulării contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar/portie, pentru prestarea de servicii la destinația finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

VIII.CRITERIUL DE ATRIBUIRE - cel mai bun raport calitate-pret

Pentru ca autoritatea contractanta sa poata monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii au obligatia ca in cadrul propunerii financiare prezentate sa prezinte o calculatie a pretului/portie, anexa la formularul de oferta, care va include, **defalcăt**, urmatoarele costuri:

- **Costuri cu achizitia materiei prime**
- **Costuri necesare prepararii mesei calde**
- **Costuri necesare distributiei(transportul) mesei calde**

FACTORI DE EVALUARE – PUNCTAJ

A. PRETUL OFERTEI. Componenta financiara - 40%

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare,,Pretul ofertei,, este de 40 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 40 de puncte;

b) Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:

$P(n) = \text{Pret minim ofertat/Pret,,n''} \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)}$, unde

P(n) = punctajul ofertei n

Pret,,n'' = pretul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare,, pretul ofertei,, se justifica pe fondul importantei incadrării in resursele financiare alocate autoritatii contractante pentru participarea la proiect.

B. PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMA DIN PRETUL TOTAL/PORȚIE.

Componenta financiara- 60%

Direct proportional

Punctajul maxim total pentru ponderea materie prime din pretul total/portie, este de 60 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 60 puncte;

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel:

$Pmp(n) = MPn / MP \text{ maxim} \times \text{punctajul maxim alocat (60 puncte)}$, unde:

Pmp(n) - punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din pretul total/porție

MP-nivelul „n” al ponderii materiei prime din pretul total/porție

MP maxim- nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/porție

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/porție este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/porție, egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/porție, mai mic decat nivelul minim indicat (de 40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime”, din pretul total/porție va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime”, se justifica si pentru a asigura un aport nutritional adecvat si respectarea cerintei privind alocarea de catre ofertanti a **cel puțin 40%** din suma disponibila per beneficiar, pentru achizitia materiei prime.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: Asigurarea producerii, manipularii si distribuirii pachetelor alimentare, in conditii de igiena corespunzatoare, reducerea riscului implicat de manipularea manuala a pachetelor alimentare.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL= 100 puncte

Se realizeaza clasamentul ofertelor, in ordine descrescatoare a punctajului obtinut. Este declarata castigatoare, oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate-pret”.

**ÎNTOCMIT
SIMON ALEXANDRU RAZVAN**

