ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA

Nr. inregistrare 1217/02.09.2024

CAIET DE SARCINI
Privind achiziţia de servicii de catering pentru Programul National„ Masă sănătoasă" de acordare a unui suport alimentar tip masa calda (felul 2+1 fruct) pentru elevii din Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla

DETALIEREA SPECIFICAŢIILOR TEHNICE CERINŢE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMAŢII GENERALE
Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora oferta să, în vederea atribuirii contractului de achiziţii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: Programul National **„ Masă sănătoasă"**de acordare a unui suport alimentar tip masa calda (felul 2 + I fruct) pentru elevii din Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, mun.Gherla, judetul Cluj

Având în vedere prevederile HG 24/2024 prin Program National „ Masă sănătoasă a sumei necesare pentru finantarea Programului in anul 2024 si a repartizarii acesteia pe unitati/subdiviziuni administrative-teritoriale, a prevederilor Hotararii Consiliului de Administratie -Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementarii programului pilot la Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează potrivit legislaţiei în vigoare: Legea 98/2016 privind achiziţiile publice, HG 395/2016 privind aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice, cu modificările şi completările ulterioare astfel că procedura de atribuire a contractului este procedura simplificata proprie, anexa 2, prin Anunt publicitar pe site-ul primariei gherla.ro

CAPITOLUL II - CONDIŢII SI CERINŢE GENERALE
2.1. Descrierea serviciului de catering- CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei (pachet alimentar tip masa calda - felul 2+1 fruct) pentru un număr de 704beneficiari ai sistemului de învăţământ din cadrul Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenti şi a altor

reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor si a HG nr.24/2024 Programul National „ Masă sănătoasă".

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocaţiei zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de 15,00 lei cu TVA inclus. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

-materie primă (40%);
-prepararea hranei;
-distribuţie.

In cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase şi vor respecta cerinţele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările meniurilor de tip pachet alimentar — masa calda — felul 2+1 fruct , vor avea loc astfel:

1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului şcolar pentru anul 2024 , acesta are următoarele particularităţi:

Caracteristici	Cantităti
Preţ/porţie (lei fără TVA)	13.76
Număr maxim porţii	704x70 zile =**49.280portii**
Număr zile activitate didactică	70 zile
Total valoare maximă estimată/zi (lei fără TVA)	704*13,76=**9.687,04**
Total valoare maximă estimată contract (lei fără TVA)	**678.092,8**

Nr zile scolare septembrie-decembrie 2024 =70 zile

ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA

Septembrie 2024-16 zile
Octombrie2024-19 zile
Noiembrie 2024-20 zile
Decembrie 2024-15zile

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porţii livrate gratuit, respectiv câte o porţie pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Ofertantul are obligaţia de a livra hrana după cum urmează:

Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla,:

strada Dragos Voda , Nr. 1, loc. Gherla numar de elevi 273 intre orele 10.40-11.40

strada Romana , Nr. 106 , loc. Gherla numar de elevi 166 intre orele 10.40-11.40

Str Bobalna,nr 36 ,Liceul Teoretic Petru Maior loc. Gherla numar de elevi 55 intre orele 10.40-11.40

Fundatia Teka,str ,Mihai Viteazul nr 39, loc. Gherla numar de elevi 25 intre orele 10.40-11.40

strada Clujului , FN, loc.,Fundatia Bisericii Ortodoxe III Gherla numar de elevi 143 intre orele 10.40-11.40

strada Mihai Viteazul nr 10 ,Gradinita Arici Pogonici, loc. Gherla numar de elevi 16 intre orele 10.40-11.40

Biserica Reformata ,str ,Papiu Ilarian nr2A, loc. Gherla numar de elevi 26 intre orele 10.40-11.40

Notă: Beneficiarul îşi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligaţia de a anunţa prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare..

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului. Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

. Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 08:30 si va conţine numărul de porţii pentru fiecare

regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pentru elevii din Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla .

În funcţie de modificările intervenite în frecvenţa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porţii, fără modificarea preţului unitar şi fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.
Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

Sc va livra masă caldă (felu12+1 fruct) preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 24/2024 +1 fruct, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată **(9%)**

COD CPV : 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev 2)
Valoarea estimata a achizitiei : 704 copii x 13,76 x 70zile= 678.092,8 lei la care se adauga TVA 9%.

Durata prestarii serviciilor : Septembrie 2024-24 Decembrie 2024 , doar pe perioada cursurilor. Graficul de prestare a serviciilor va putea fi diminuat/majorat in functie de solicitarile unitatii de invatamant, fara ca prestatorul sa aiba dreptul la daune interese.

1.Ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru un numar de 704de copii zilnic , pe toata durata contractului, asa cum este prevazuta in prezentul caiet de sarcini.

2.Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar de tip masa calda (felul 2+ 1 fruct), il au eleviiprezenţi la activităţile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului şcolar.

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

4. Elevii şi preşcolarii primesc suportul alimentar tip masa calda (felul 2 + 1fruct) şi în situaţia suspendării cursurilor cu prezenţă fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din

Regulamentulcadru de organizare şi funcţionare a unităţilor de învăţământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educaţiei nr. 4.183/2022.

5.Preluarea suportului alimentar se realizează în situaţiile prevăzute la alin. (4) de către părinţi/reprezentaţi legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidenţelor de participare la cel puţin o oră de curs/zi.

(4) Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2, precum şi modalitatea de distribuire a acestuia elevilor se stabilesc la solicitarea directorului unităţii de învăţământ, cu aprobarea consiliului de administraţie şi se propune ordonatorului principal de credite al unităţii/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului, care îl supune aprobării consiliului local.

(5) Programul de servire a mesei şi timpul alocat acestei activităţi sunt stabilite de către conducerea unităţii de învăţământ, în funcţie de numărul de elevi, de orarul şcolii şi de particularităţile specifice fiecărei unităţi de învăţământ.

(6) Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere care a participat, în prealabil, la curăţenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislaţiei în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă şi cele referitoare la supravegherea sănătăţii lucrătorilor.

(7) Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ stabileşte modalitatea prin care se va face prezenţa elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preşcolarilor prezenţi la cursuri.

(8) Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi şifără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

(9) Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

(10) Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.

(11) Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi, conform recomandărilor Institutului Naţional de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar—veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

(12) În vederea asigurării condiţiilor igienico-sanitare, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoţite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiţii optime de igienă.

(13) La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris şi însoţită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unităţii de învăţământ, elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricţii alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situaţiei acestora, în limita valorii zilnice de 13,76 lei +TVA.

(14) În sensul prezentei hotărâri, documentele justificative care însoţesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranţe/alergii alimentare sau afecţiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opţiune alimentară;

b) declaraţie pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenenţa la o religie care restricţionează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1.la HG 24/2024.

SPECIFICAŢII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică de furnizare/servicii

Specificaţii tehnice:
1. Caracteristici generale
Se vor furniza:

a) masa calda (felul 2+1 fruct)

Suportul alimentar prevăzut la art. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului ministrului sănătăţii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

Pachetul alimentar va contine produse de panificatie, produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, legume, la care se adauga obligatoriu un fruct.

O portie de mancare va avea obligatoriu minim urmatoare gramaje :

*Carne minim 100g (in meniurile care contin acesta materie prima)
*Garnitura minim 150g
*Salata/muraturi 50-80g
*Paine minim 25g la nevoie
*1 fruct (sa nu fie acelasi fruct consecutiv 3 zile)
Pentru meniurile fara carne se va oferta un gramaj de minim 250g

1.1 Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

1.2. În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, produsele alimentare sunt livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii

a) materie primă;
b)prepararea hranei;
c)distribuţie.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consummate

2.1. Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a programului-pilot va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitarveterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi

documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. I vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

3. 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr.

I . 308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A 1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev-se vor prelua de la conducerea unitatii scolare , de cate ori apare o modificare.

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1 . 169/2011 al Parlamentului European şi al

Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, aDirectivei 2000/13/CE a Parlamentului European şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Fiecare portie va fi ambalata individual si va contine pachetul alimentarcu meniul ofertat si tacamuri de unica folosinta.

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

a)denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;
b)lista ingredientelor;

c)substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;
d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;e) cantitatea netă;
t) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;
h) declaraţie nutriţională.Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

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

k) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.în cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii

sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Anexa 3-Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

I. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste • limitele stabilite de legislaţia în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul I şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.

9. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar—veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

11 . Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

NOTĂ:

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

1 . legume cu piept de pui la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui;
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume şi pui la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinaţi cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
19. quinoa cu legume;
20. un fruct întreg.

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua zilnic, la ora stabilita impreuna cu unitatea de invatamant (conducerea unitatii de invatamant), pe perioada de desfasurare a orelor de curs.

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Spatiile de servire a mesei şi vesela de servit vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA

CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranţă constând în alimente şi materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea şi în condiţiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documentele legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorităţii contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox şi original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislaţiei sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepţionale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorităţii contractante, la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilajele, specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering şi personalul calificat pentru furnizarea simultana a unui numar maxim de 704 portii zilnice.

Ofertantul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cat şi pentru prepararea, depozitarea şi transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autoritatii contractante.

La intocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se ţină cont de următorii factori:

realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.); sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile; realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori; mâncarea să fie consistentă şi să dea senzaţia de saţietate; să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară; asigurarea meniurilor tradiţionale cu ocazia sărbătorilor legale şi religioase.

Ofertantul va fi obligat să afişeze "Meniul" săptămânal în locatiile beneficiarului.

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ — valoric documentele legale (note de distribuţie, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiţie - distribuţie, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare şi a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de proiect din partea autoritatii contractante.

Recepţia hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele-desemnate. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligaţia de a remedia deficienţele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziţia autorităţii contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorităţii contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislaţia sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Cerinte specifice prinvind controlul si siguranta alimentelor

•Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoarepentru depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare şi pentru prepararea si transportul hranei.

'Recepţia hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unităţii de învăţământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate şi/sau al directorului unităţii. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

•În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate şi directorul unităţii de învăţământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Daca deficienţele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele ce decurg din acestea.

'Cantităţile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

Cerinţe specifice privind transportul

•Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport fara modificarea pretului din propunerea financiara, pana la destinatia unităţii beneficiare.

'Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătăţii. Ele vor fi menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create condiţii pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie. Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecţiei, conform normelor epidemiologice în vigoare.

'Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme , separat pentru fiecare fel de mâncare.

'Recipientele şi/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente şi/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar şi la loc vizibil, astfel încât să nu se poată şterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".

•Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

'Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligaţia de a menţine curate şi în bună stare de întreţinere şi funcţionare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării şi să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

• Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară şi obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operaţiunii de inspectare în acest sens.

Cerinţe specifice privind igiena personală

'Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

'Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea şi servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţia Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de Medicina Muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerinţe specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menţinute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă şi la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerinţe specifice privind deşeurile alimentare

Deşeurile alimentare trebuie colectate în containere închise şi etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi uşor de curăţat şi dezinfectat.

'Transportul deşeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

'Prestatorul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare.

Cerinţe privind capacitatea tehnică şi profesională

'Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât şi echipamentele de rezervă, vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardelor europene.

'Ofertantul trebuie să execute la termenele legale şi, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură şi control utilizate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatorului portiilor zilnice livrate pe categorii de alocatii de hrana ;

DURATA contractului : 4 luni (septembrie-decembrie)2024

70de zile lucratoare, conform Ordinului Ministerului Educaţiei Naţionale

CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

Ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate cu cerintele prevazute in sectiunea din Caietul de sarcini. In acest scop propunerea tehnica va contine echivalenta cu cerintele autoritatii contractante.

Se vor prezenta :

1.Autorizatie de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de catre A.N.S.V.S.A., in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul"

2.Autorizatie pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica, emisa de catre Primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul".

3.Dovada ca ofertantul detine mijloace de transport echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul".

4.Declaratie pe proprie raspundere data de reprezentantul legal al prestatorului din care sa rezulte ca personalul si mijloacele de transport folosite la preparea si transportul hranei este avizat de Ministerul Sanatatii si indeplineste toate cerintele legale in vigoare.

5. CV-uri ale persoanelor responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte că dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitătile specificate în caietul de sarcini.

6.Declaratie pe propria raspundere ca si-a insusit cerintele din documentatia de atribuire si le va respecta in totalitate, asa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractanta.

7. Ofertantul trebuie să facă dovada unei experienţe similare în domeniul serviciilor de catering prin prezentarea a minim 2 contracte in ultimii 3 ani.

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice — cantitative, pe categorii de varsta si de regimuri prescrise de catre directorul scolii. Meniurile vor fi diversificate in functie de sezon.

Specificatia tehnica va fi prezentata in limba romana. Se prezinta informatiile necesare pentru elaborarea propunerii tehnice astfel încât aceasta sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice din caietul de sarcini.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

-materie primă (40%);
-prepararea hranei;
-distribuţie/transport

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă tariful (preţul) unitar pentru un (l) meniu complet format din : pachet alimentar tip masa calda (felul 2 + 1 fruct).

Pretul MAXIMAL estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 13,76 lei fara TVA/ meniu/ portie.

ATENTIE - IN SEAP SE INTRODUCE PRETUL TOTAL AL OFERTEI FARA TVA, NU PRETUL PER PORTIE.

Criteriu de atribuire - Cel mai bun raport calitate / pret

ATENTIE - CEL PUTIN 40% DIN PRET TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZARII PORTIILOR DE MÂNCARE.

Pretul ofertei — 60%

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie — 40 %

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie se acordă punctajul maxim: 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preţul total/porţie punctajul se calculează astfel:

Pmaterie(n) = Pmaterie(min)/Pmaterie(max)*40, unde:

Pmaterie(n) — punctajul obţinut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

Pmaterie(min) —nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din preţul total/porţie;

Pmaterie(max) — nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/porţie.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie mai mic decât 40%, oferta va fi considerata necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă şi respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informaţiile cuprinse în oferta.

PREŢUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea preţurilor unitare ofertate.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii contractate in urmatoarele cazuri :

-reducerea numarului de beneficiari in anumite zile sau perioade din an,din cadrul autoritatii contractante, in functie de solicitarea unitatii de invatamant

-incetarea activitatii autoritatii contractante.

MODALITĂŢI DE PLATĂ :

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

Director prof. Pop Liliana Diana Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla
Numele si prenumele:
Semnatura: .....
Data:

ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA

Intocmit, Administrator Sabo Carmen

Numele şi prenumele: .....

Semnatura .....

Data: