

ȘCOALA GIMNAZIALĂ "ION NECULCE" IAȘI		
INTRARE	Nr. 749	
IEȘIRE		
Ziua 31	Luna 05	Anul 2024



APROBAT,
Director,

Prof. MARILENA-GIANINA BÎRSAN

**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTĂRI
SERVICII DE CATERING**

„Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a
mesei sănătoase pentru elevi în anul 2024”

Persoana de contact în legătură cu informațiile din acest Referat de necesitate

Achizitor:	SCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI
Linia de finanțare:	Buget de stat
Titlul achizitiei:	„Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sănătoase pentru elevi în anul 2024” CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)
Contact:	SCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI CIF: 17140467 Adresa: Strada: Romană, nr. 30, Sector: -, Judet: Iași, Localitate: Iași, Cod postal: 700257 Tara: Romania, Website: - Tel: +40 232210198 Fax: +40 0232210198 E-mail: secretariatneculce@yahoo.com

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

Lege nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în Unitățile de învățământ preuniversitar și Ordin nr. 1563/2008 din 12/09/2008 Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 651 din 15/09/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, EMITENT MINISTERUL SĂNĂTĂȚII Nr. 2.209 din 13 iulie 2022 MINISTERUL EDUCAȚIEI Nr. 4.469 din 9 august 2022, METODOLOGIE din 13 iulie 2022 pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă



HG 24 15 ianuarie 2024 instituire program Masa sanatoasa 2024.

Conform ORDIN ME 3840 MADR 81 februarie 2024, privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2024, ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI a fost inclusă în lista școlilor care vor beneficia de fonduri privind masa sanatoasa , județ Iași poziția 28.

Având în vedere faptul că ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI este beneficiarul programului „Masă sănătoasă” 2024, iar cele 3 locații unde se desfășoară activitățile (Corp A Str. Romana 30 A, Corp B Aleea Nicolina 1 C, str. Decebal 25 BIS) nu dispun de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei, pentru servirea meselor în perioada desfășurării activităților, s-a optat ca mesele să fie asigurate prin servicii de catering cu unități autorizate.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sănătoase pentru elevi la sediile de desfășurare a activităților: 3 locații unde se desfășoară activitățile (Corp A Str. Romana 30 A, Corp B Aleea Nicolina 1 C, str. Decebal 25 BIS), estimat maxim 49344 porții pentru beneficiari total an 2024. Conform HOTARARII Nr. 24 / 2024 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa”, ANEXA Nr. 3 SPECIFICATII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii

Se vor furniza:

a)masa calda preparata conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 2 la hotarare;

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada de la data semnării contractului pana pe **31.12.2024**, în perioada desfășurării activităților, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii care participă la activități, conform comenzilor transmise de beneficiar.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering în vederea furnizării unui mesei calde precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de valoarea maximă / beneficiar de 13,76 lei/zi/portie fără T.V.A., valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de

transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz, rezultand un necesar total de 49.344 portii.

Nr.crt.	Perioada desfășurare	Nivel scolarizare	Nr. estimat portii beneficiari / locatie			Numar estimat total	PU estimat lei fara TVA	Valoare lei fara TVA
			Corp A Str. Romana 30 A	Corp B Aleea Nicolina 1 C	Str. Decebal 25 BIS			
1	Iunie - decembrie 2024	Preșcolar	0	7560	6324	13884	13.76	191043.84
2	Iunie - decembrie 2024	Primar	13740	9120	0	22860	13.76	314553.60
3	Iunie - decembrie 2024	Gimnazial	12600	0	0	12600	13.76	173376.00
	Total fara TVA					49344	13.76	678973.44
	TVA 9%							61107.61
	Total inclusiv TVA							740081.05

Total valoare 678.973,44 lei fara TVA.

V. Considerații generale

ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IASI, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri. ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IASI, prin reprezentanții săi, răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.



Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI în termenul maxim de 30 zile de la data prestării serviciilor.

ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI desemnează un responsabil cu monitorizarea desfășurării activităților.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

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 furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor HOTARARE Nr. 24 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pachetele alimentare propuse autorității contractantă au la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate H.G. Nr. 24 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”, ANEXA Nr. 2 NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate.

NOTĂ: În cadrul ofertei tehnice, se vor transmite câte zece variante de meniuri, adaptate categoriilor de vârstă, care să respecte HOTARARE Nr. 24 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă” și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, numărul de porții și precum și evidența numărului de participanți beneficiari.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare livrate, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor se constată ca prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul să solicite înlocuirea întregului lot de produse livrate.



Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre furnizor. Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-vetetrinara.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestuia de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare livrare și vor avea anexat declarația de conformitate.

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 și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – participanti 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 prestari servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare participant.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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

Distribuția pachetului alimentar se va face zilnic, în intervalul 10:00-11:00, pe baza comenzii primite maxim la ora 08.30 a zilei din partea ȘCOALII GIMNAZIALE ION NECULCE IASI.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea

mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către cele sediile de livrare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Hrana caldă trebuie transportată în termoboxuri pentru transportul alimentelor, se va anexa declarația producătorului tradusă și legalizată privind utilizarea la temperaturi controlate.

În toate situațiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acestora și vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare. Se va face dovada executiei dezinfectiei sau contract privind serviciile de dezinfectie.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

Servirea mesei calde / Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ cu excepția personalului de îngrijire și întreținere, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

6. Metode de testare și control

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

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

8. Ambalare, etichetare, marcare



În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

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

VII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi

Se vor respecta prevederile următoarelor acte normative:

Lege nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în Unitățile de învățământ preuniversitar și Ordin nr. 1563/2008 din 12/09/2008 Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 651 din 15/09/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, EMITENT MINISTERUL SĂNĂTĂȚII Nr. 2.209 din 13 iulie 2022 MINISTERUL EDUCAȚIEI Nr. 4.469 din 9 august 2022, METODOLOGIE din 13 iulie 2022 pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă

HG 24 15 ianuarie 2024 instituire program Masa sanatoasa 2024.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).
4. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară activitățile au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

Responsabil,

Ioana TEODOR



