



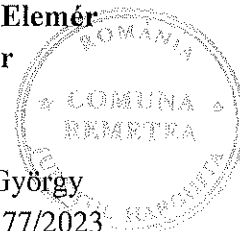
EN ISO 9001:2015

e-mail: office@gyergyoremete.ro / www.gyergyoremete.ro

COMUNA REMETEA • Județul Harghita 537250 Remetea • P-ța Cseres Tibor nr.10 • Tel.: +40-266-352101

Aprobat,

Laczko-Albert Elemér
Primar



CAIET DE SARCINI privind

Achiziția de masă caldă pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială Fráter György Remetea, prin Programul național "Masă sănătoasă" conform Ordonanță de urgență 77/2023 respectiv HG nr.473/2024.

Prestarea serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 77/2023, privind aprobarea continuării „Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat”;
- Hotărârea nr.473/2024 pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei de 97.099 mii lei pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- Referatul de necesitate nr. 17539/28.12.2023 privind achiziția de Achiziția de masă caldă pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială Fráter György Remetea, prin Programul național "Masă sănătoasă"

Specificații tehnice

Obiectul contractului: Achiziția de masă caldă pentru preșcolarii și elevii din Școala Gimnazială Fráter György Remetea, Programul național "Masă sănătoasă" pentru preșcolarii și elevii, pentru anul școlar 2024 în perioada de 08.01.2025-19.12.2025.

Cod CPV: 55524000-9-Servicii de catering pentru școli

1. Caracteristici generale

În cadrul achiziției prestatorul va asigura masă caldă în regim propriu pentru preșcolarii și elevii din clasa pregătitoare și clasele I-VIII de la Școala Gimnazială Fráter György Remetea servite. Sălile de servire să fie situate în apropierea unităților de învățământ la o distanță de max. 1000 m având în vedere distanțele pentru deplasare cât mai favorabilă pentru beneficiarii finali (preșcolar și copii).

Prestarea serviciilor se va desfășura pe baza unui grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către prestator împreună cu reprezentantul Școlii Gimnaziale, astfel încât să fie respectate regulile de distanțare socială, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul porțiilor de masă caldă se servește zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului până la ora 9.00 de către conducerea școlii, sau împuternicitul acesteia.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 105/2022, privind continuării „Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat”, este cel aprobat prin HG nr.473/2024 și anume 746 elevi și preșcolari.

Cantitățile maxime zilnice: 746 porții masă caldă/zi de curs.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

2.1. Cantități totale contracte pentru perioada 08.01.2025 – 19.12.2025:

Masa caldă maxim de 746 preșcolari și elevi / zi/număr mediu de 180 zile de curs aferente perioadei 08 ianuarie 2025 - 19 decembrie 2024.

Cantități maxime: 746 porții/zi x 180 zile = 134.280 porții masă caldă.

2.2. Prețul pe unitate de produs:

Limita valorică zilnică pentru masă caldă pentru un preșcolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea și servirea acestora la beneficiarul final.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

Se vor servi masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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. 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 cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

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.

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 (C EE) nr. 922/72, (C EE) nr. 234/79, (C E) nr. 1.037/2001 și (C E) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotărârea nr.473/2024 pentru repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei de 97.099 mii lei pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", în perioada desfășurării activităților didactice în anul 2024 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

5. 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, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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.

6. Ambalare, etichetare, marcare

- nu este cazul

Pentru masa caldă preparată în regim propriu, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

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 non animală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația 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 gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație 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 și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

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

10. 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.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (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 se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Data-limită de consum al produselor este ziua preparării de masa caldă.

Alte obligații:

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract

sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

CONDIȚII GENERALE

Valoarea contractului nu va depăși suma de 1.847.692,80 lei fără TVA.

Prețul contractului rămâne ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenti în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată. Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza normelor procedurale interne aprobat pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevazute în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Întocmit,

Biró Szilárd-Zakariás
Inspector de specialitate

