



CAIET DE SARCINI
Furnizare pachet alimentar conform OUG 105/2022 pentru elevii Liceului
Teoretic Virgil Ierunca, comuna Ladesti, jud. Valcea

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering Cod CPV 55524000-9 (Rev.2).

Avand in vedere faptul ca Liceul Teoretic "Virgil Ierunca" din comuna Ladesti nu dispune in prezent de cantina sau spatii amenajabile in scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar sa fie un pachet alimentar conform art.2, litera c) din Normele metodologice de aplicare a OUG 105/2022.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr.98/2016, privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.
- OUG nr.105/2022 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.
- HG nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr.105/2022.

2. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie: Furnizare pachet alimentar conform OUG 105/2022 pentru elevii Liceului Teoretic "Virgil Ierunca", comuna Ladesti, jud. Valcea.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Liceului Teoretic "Virgil

Ierunca”, comuna Ladesti, jud Valcea, in perioada desfasurarii activitatii didactice de la data primirii ordinului de livrare pana la sfarsitul anului scolar 2022-2023, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG 105/2022, privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

3. Consideratii generale

Ofertantul se obliga sa presteze serviciile de catering pentru asigurarea pachetului alimentar acordat in baza OUG 105/2022 in conditiile stabilite prin Anexa 2- Specificatii tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederile OUG nr.105/2022.

Livrarea pachetelor se va face o data pe zi , dupa cum urmeaza:

Denumire servicii	Cod CPV	Termen prestari servicii
Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	Zilnic intre orele 9 ³⁰ -9 ⁵⁰

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor , prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per portie va fi utilizata pentru achiziția materiei prime.

Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsa ca neconforma.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a OUG 105/2022, redate mai jos:

- *Sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume (rosii, castravete, salata) etc*
- *Sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui ~~d~~zosata la gratar cu legume crude (gogosar, varza, morcov)*
- *un fruct,*

4. Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
4. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile .
5. 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.
6. 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.

5. Specificatii tehnice:

5.1 Generale

- Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba in scris in statutul societatii, ca obiect de activitate, servicii de catering;

- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in anexa 2 din Normele metodologice de aplicare a OUG 105/2022.

- Pachetul alimentar trebuie sa contina un meniu tip sandvici si un fruct.

- La prepararea pachetului alimentar se vor folosi ingrediente cu urmatoarele gramaje:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totala a pachetului
Produse de panificatie(paine feliata sau batoane/chifle)	80g	Maxim 50%
Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte	40g	Minim 25%
Legume(rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)	40g	Maxim 25%
Fruct- la alegere: mar, portocala, banane, mandarine/clementine. etc		

Autoritatea contractanta propune urmatoarele variante de meniu tip sandvici:

- 1) Sandvici cu snitel de pui, salata, bagheta/chifla + mar.
- 2) Sandvici cu cascaval, unt, ardei, bagheta/chifla + banana.
- 3) Sandvici cu friptura la gratar, castraveti, bagheta/chifla + portocala /mandarina /clementina.
- 4) Sandvici cu sunca, salata, bagheta/chifla + banana.
- 5) Sandvici cu piept de pui, ardei, bagheta/chifla + portocala /mandarina /clementina.

5.2 Evidenta cantitatilor si plata

- Scoala va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii, numarul de zile de scoala si evidenta numarului de copii.

- Furnizorul/Prestatorul autorizat /inregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul tarii va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

- Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor.

- Plata se va efectua lunar catre prestator in termen de 30 zile de la acceptarea facturii de catre autoritatea contractanta pe baza situatiilor de livrare intocmite de prestator, verificate si acceptate de achizitor.

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresa a beneficiarului;
- Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici si fruct si poate sa propuna si alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

5.3 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).

- In unitatile de învățământ beneficiare ale programului-pilot de pe raza Comunei Ladesti nu se regasesc grupe speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală – pentru care sa se asigure regimul alimentar prescris de medicul specialist.

5.4 Siguranta si perisabilitate microbiologica

-Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

-Produsele alimentare vor fi furnizate zilnic între ora 9³⁰- 9⁵⁰ , pe perioada cursurilor conform structurii anului școlar. iar transportul se va efectua zilnic de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

-Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate (sandviciuri) de la furnizor la unitatea școlară este de **24 ore** de la momentul ambalării.

5.5 Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate, zilnic, de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

5.6 Metode de testare si control

-Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 91/2021 se efectuează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

-Prepararea, manipularea si distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinul 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

5.7 Distributia elementelor se va face :

- numai de catre persoane ce detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr.1225/5031/2003 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 Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucrarilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

- numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

5.8 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 înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;

h) o declarație nutrițională:

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente, în următoarea ordine:

Declaratie nutritionala	100g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati 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;

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

-având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT". În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

Toate costurile de livrare la sediul beneficiarului, încărcarea, descărcarea, manipularea echipamentelor/dotărilor, cât și livrarea, sunt asigurate de furnizor.

La livrare produsele vor fi însoțite de:

- Certificat de calitate, de garanție, de origine și orice alte documente pe care furnizorul le considera relevante pentru produsele furnizate;
- Avizul de însoțire a marfii.

Intocmit,

STANCIU MELANIA

