ROMÂNIA

JUDEŢUL SUCEAVA

PRIMARIA CIPRIAN PORUMBESCU

Comuna Ciprian Porumbescu, C.P. 727125, Judeţul Suceava

Tel : 0230-551662

Nr. 3084 din 26.08.2024

Aprobat de

Primar

Nimiţan Dumitru

ROMÂNIA COMUNA CIPRIAN PORUMBESCU JUD. SUCEAVA

CAIET DE SARCINI

privind atribuirea contractului: **Primăria Comunei Ciprian Porumbescu implementează Programul naţional "Masă sănătoasă" pentru preşcolarii şi elevii aparţinând Şcolii Gimnaziale "Ciprian Porumbescu" în conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 24/2024 privind instituirea Programului Naţional "Masă sănătoasă", Hotărârea de Guvern nr. 928 din 2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanţei de Urgenţă a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat.**

Valoarea estimată cuprinde preţul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz. Autoritatea Contractantă a optat pentru pachet alimentar,deoarece Şcoala Gimnazială "Ciprian Porumbescu" nu dispune în prezent de cantină sau spaţii amenajabile în scopul mesei calde la nici unul dintre unităţile sale. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spaţii amenajate în care să existe condiţii adecvate de manipulare şi depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate şi controlate. Durata contractului de achiziţie: septembrie 2024 - decembrie 2024, 70 de zile - zilele în care se desfăşoară activitatea educaţională. Cantitate: 23.380 porţii - 334 copii x 70 zile

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea de alimente care alcătuiesc pachetul alimentar pentru elevii Școlii Școala Gimnazială Ciprian Porumbescu, comuna Ciprian Porumbescu, în baza " **Programul național "Masă sănătoasă" pentru preşcolarii şi elevii aparţinând Școlii Gimnaziale "Ciprian Porumbescu",** respectiv livrarea odată pe zi a unui număr maxim 334 pachete alimentare, cu începere de la data semnării sale de către ambele părți și până la sfârșitului anului 2024.

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

II. SPECIFICAȚII TEHNICE

Caracteristici generale

Se vor furniza:

1.Caracteristici generale

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

b)pachet alimentar: produse de panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1.Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar ş i28.06.2024 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 sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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)contractele de furnizare: valoare produse şi servicii de transport;

b)contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei şi servicii de transport

Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

2.1.Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a PNMS 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 sanitar-veterinar 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. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

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. 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.28.06.2024 Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

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

a)ziua producerii pentru masa caldă;

b)24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate. 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.

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 sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

Metode de testare şi control

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

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 nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă28.06.2024 de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/ 2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT". În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor 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 va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe. Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 30 din data de 15 ianuarie 2024

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi:

1. 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, 28.06.2024 28.06.2024 produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

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

8. 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.

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

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuţă cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;28.06.2024
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli şi brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude gogoşar, varză, morcov.

Distribuția o să se facă odată pe zi, până în ora 12^{00}, pentru toate ciclurile de învățământ.

Întocmit,

Administrator public,

Corlatan Dan Constantin

ROMÂNIA COMUNA CIPRIAN PORUMBESCU JUD. SUCEAVA