

ROMÂNIA
JUDEȚUL SUCEAVA
COMUNA CAPU CÂMPULUI - PRIMĂRIA

CIF 16031763

Localitatea Capu Câmpului, comuna Capu Câmpului,
cp 727585, județul Suceava
Tel/fax (+4)-0230-573006
e-mail: primariacapucampului@yahoo.com

Nr. 51 din 04.01.2022



CAIET DE SARCINI

privind atribuirea contractului: **Furnizare și distribuție pachet alimentar pentru Școala Gimnazială „Ion Barbir” din Comuna Capu Câmpului, județul Suceava, în cadrul „Programului-pilot de acordare a unui supliment alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat”, conform ORDONANȚEI DE URGENȚĂ nr. 91 din 19 august 2021 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobată prin legea 306/20.12.2021.**

Privind atribuirea contractului: **Furnizare și distribuție pachet alimentar pentru Școala Gimnazială „Ion Barbir”, Comuna Capu Câmpului, județul Suceava în cadrul „Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat”**

Prin OUG nr. 91/2021 a fost aprobată *continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.*

În cadrul acestui program-pilot a fost inclusă și Școala Gimnazială „Ion Barbir”, Comuna Capu Câmpului, județul Suceava.

În perioada desfășurării activității didactice, elevilor din cadrul unităților-pilot li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar, în limita unei valori zilnice de 10 lei/beneficiar, inclusiv TVA, respectiv 8,4 lei/beneficiar, exclusiv TVA.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea de alimente care alcătuiesc pachetul alimentar pentru elevii Școlii Gimnaziale „Ion Barbir”, Comuna Capu Câmpului, județul Suceava, în baza **„Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat”, respectiv livrarea odată pe zi a unui număr maxim 307 pachete alimentare, pentru semestrului II al anului școlar 2021-2022 (97 de zile).**

Cod CPV: 55520000-1 - Servicii de catering (Rev. 2)

II. SPECIFICAȚII TEHNICE

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate minimale. În acest sens, orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor prevăzuți la alin. (1), în cadrul programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (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 (C.E.) 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 ale Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

Caracteristici generale

Pachet alimentar: produse de panificație (pâine feliată) 80 g. - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g. - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume (roșii, gogoșari, castraveți, morcovi, varză, salată, sau alte produse similare) 40 g. - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele 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 preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele provin 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 pct. 8 din anexa nr. 2 (ambalare, etichetare, marcare), fiind numai transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Se vor ofera următoarele tipuri de pachet alimentar pentru un număr estimat de 308 elevi.

1. Sandvici cu: Pâine (80 g.), piept de pui la grătar (40 g.), gogoșari, morcovi, salată verde (40 g.) și măr;
2. Sandvici cu: Pâine (80 g.), unt, cașcaval (40 g.), salată verde, roșii (40 g.) și banană;
3. Sandvici cu: Pâine (80 g.), unt, șuncă presată (40 g.), salată verde, roșii, castraveți (40 g.) și portocală;
4. Sandvici cu: Pâine (80 g.), șnițel (40 g.), salată verde, gogoșari, varză (40 g.) și kiwi;
5. Sandvici cu: Pâine (80 g.), pulpe dezosate (40 g.), salată verde, morcovi, varză (40 g.) și măr;

Fructele trebuie să fie întregi, sănătoase, spălate, fără corpuri străine vizibile, fără urme de atacuri de boli și/sau dăunători, fără umiditate externă în exces, să nu prezinte gust sau miros străin.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar-veterinar de pe teritoriul României va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care atestă calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul 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 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 - 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. - **NU ESTE CAZUL.**

La nivelul elevilor înscriși în listele CMI dr. Caliman, comuna Capu Câmpului nu există copii cu intoleranțe alimentare sau boli cronice digestive.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru produsele alimentare în condiții de siguranța 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.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace autospeciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterniar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuția o să se facă odată pe zi, până în ora 9³⁰, pentru ciclul primar (maxim 137 pachete), pentru ciclul gimnazial (maxim 85 pachete), pentru preșcolari (maxim 85 pachete).

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 9/2020 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolare și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitare de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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. 1.925/2006 ale Parlamentului 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) Produse preambalate

- denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care diferențiază de restul ingredientelor;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- cantitatea netă;
- data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- 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	

Declarația nutrițională 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;

- mențiuni privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscriserea lotului;
- elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT,,.
- denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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 procedurii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT,,;

Pachetul alimentar va fi ambalat după cum urmează: sandviciul într-o pungă de hârtie specială pentru alimente, care împreună cu fructul va fi ambalat într-o altă pungă, etichetate conform cerințelor.

Ofertantul va prezenta propunerea tehnică pe tipuri de pachete alimentare propuse a le distribui, descriind conținutul acestora, gramajul, conform cerințelor caietului de sarcini.

Propunerea financiară va conține prețul mediu/pachet alimentar, inclusiv cheltuielile legate de ambalare, transport, analize de laborator, etichetare, etc.

Principii 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 nonanimală 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 gătire 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 micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște 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 gen 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 - veterinar 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 au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Responsabil achiziții publice,
CIOLTAN Mariana

