JUDETUL SATU MARE
COMUNA PISCOLT
LOC. PISCOLT, NR. 62
TEL/FAX : 0261/824.800
E-mail: primariacomuneipiscolt@yahoo.com

Nr. 6378 din 09.09.2024

SE APROBĂ
Primar
Varga Cosmin Vasile

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului având ca obiect ***prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Pișcolt***

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentaţia pentru elaborarea şi prezentarea ofertei şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Comuna Pișcolt organizează procedura de atribuire a contractului de servicii având ca obiect **prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Pișcolt**

Coduri CPV: **55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)**

Adresă: **Primaria Comunei Pișcolt, loc. Pișcolt, nr. 62, jud. Satu Mare**
Finanțare: **Buget de stat**
Procedura aplicată pentru achiziție: **Procedură simplificată proprie**

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Pișcolt nu dispune în prezent de cantină sau spaţii amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie pachet alimentar conform art. 3 alin. (1) litera c) din HG nr 24/15.01.2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa".

Obiectul contractului este dat de necesitatea autorității contractante de a achiziționa servicii de catering ale unui operator economic care să aibă capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului, întrucât Comuna Pișcolt nu dispune de personal specializat care sa execute astfel de servicii.

Criteriul de evaluare a ofertelor este pretul cel mai scazut.

Beneficiar: Comuna Pișcolt

I. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru Școala Gimnazială Pișcolt.

II. DURATA CONTRACTULUI: 148 zile.

III. OBLIGATII MINIMALE OBLIGATORII SOLICITATE OFERTANTILOR:

1. Serviciile de catering se vor asigura de catre societati specializate in serviciul catering conform reglementarilor in vigoare.
2. Serviciile de catering au obligaţia de asigura zilnic pregătirea pachetului alimentar pentru preşcolarii şi elevii care frecventează cursurile.
3. Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului ministrului sănătăţii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.
4. Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea pachetului alimentar pentru prescolarisi elevi sunt prevazute in anexa nr. 2. din HG nr. 24/15.01.2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa"
5. Suportul alimentar prevazut la art. 3 alin. (1) lit. b) si c) este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie subforma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.
6. Programul de servire a mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant, in functie de numarul de elevi, de orarul scolii si departicularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.
7. Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la igienizarea spatiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruiriiprofesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarilesi completarile ulterioare.
8. Consiliul de administratie al unitatii de invatamant stabileste modalitatea prin care se va face prezenta elevilor/prescolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numarul deportii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/prescolarilor prezenti la cursuri.
9. Unitatile de invatamant raspund, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile inacest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.
10. Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi vor fi păstrate până la servire în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.
11. Pentru asigurarea condiţiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoţite de ustensile sigilate, după caz, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, care permit consumul în condiţii optime de igienă.
12. Produsele distribuite vor respecta cerinţele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, conform art. 1 alin (6) din OUG 105/2022.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

În scopul necesarului de suport alimentar, cantitav şi valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării pachetului alimentar precum şi valorile asociate acestuia s-a ţiunut cont de numărul maxim de copii beneficiari ai unităţii de învăţământ: 269.

Valoarea maximă / beneficiar este de 15,00 lei inclusiv T.V.A, valoare ce cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

V. PRESCOLARII/ELEVII CU RESTRICTII ALIMENTARE

Prescolarii si elevii care, din considerente de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare beneficiaza de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora, in limita valorii zilnice prevazute la art. 2 alin. (1): 15 lei inclusiv TVA.

Elevi cu restrictii alimentare:
Nu sunt

VI. CONSIDERAȚII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preşcolarii/elevii prezenţi la activităţile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Şcoala, prin reprezentanţii săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete alimentare necesare, iar acesta din urmă va preda şcolii numărul de pachete alimentare corespunzător numărului de preşcolari/elevi prezenţi la cursuri.

Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţi.

Conducerea unităţii de învăţământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere. În unităţile de învăţământ care funcţionează cu structuri şcolare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învăţământ se realizează prin activităţi de tipul, fără a se limita la acestea: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unităţii de învăţământ se elaborează şi se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi, ca de exemplu: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

VII. PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA PACHETULUI ALIMENTAR PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVI

În 3 zile ale săptămânii se va livra masă caldă, iar în celelalte 2 zile se va livra pachet alimentar (sandviș).

- **Pentru MASĂ CALDĂ**:

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. 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, supa cu găluști și 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 îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesecționate după fierbere.
8. 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.
9. 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.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:
1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță 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 și ficăței 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;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar.
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și 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;

- **Pentru PACHET ALIMENTAR (SANDVICI):**

- 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;
- legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

✓ **La acestea se va adăuga un fruct .**

Produsele alimentare vor fi livrate către Şcoala Gimnazială Pişcolt, din unităţi autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi vor fi păstrate până la servire în unitatea de învăţământ, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, prevazute in anexa 2 din HG 24/11.01.2024, redate mai jos:
- sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;
- sandvici cu piept de pui la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.
- sandvici cu pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.

NOTĂ
Acelaşi tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutiv. La sandivici, se adaugă un fruct (banana, mar, portocala, clementine, etc - alternativ).
Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli şi/sau dăunători.

VIII. CERINŢE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCAŢIA INDICATĂ DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport, autorizate din punct de vedere al normelor sanitar – veterinare, cu documente de însoţire corespunzătoare, până la locaţia indicată de autoritatea contractantă – pe raza Comuna Pişcolt.
Transpotul hranei se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoţite de personal calificat, echipat corespunzător şi avizat medical.
Mijloacele de transport şi containerele utilizate pentru transport trebuie să permită menţinerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare astfel încât în momentul în care hrana ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

IX. CERINŢE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de igienă personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.
Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a muncii pentru unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori este necesar.

X. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclității sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât săse minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi evitate sau controlate.

XI. ALTE SPECIFICAȚII

Prețurile vor fi finale și vor conține toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, etc.). Prețurile și valoarea totală vor fi exprimate în RON, vor fi ferme, nu se vor majora ulterior și vor fi valabile până la realizarea integrală a contractului.

Întocmit,
Dobos Angela-Ana

