



Număr de înregistrare: 7314/07.03.2024

Aprob

Primar

Tomuța Daniel

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de servicii de catering
pentru Școala Gimnazială Sântana

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul **Școlii Gimnaziale Sântana** din Strada Câmpului 156, Sântana 317280, Oraș Sântana, tel 0257 462 157.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale în vigoare:

- OUG nr. 115 din 14.12.2023, 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. 24 din 11.01.2024, privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”;
- Ordinul nr. 3840 din 23.02.2024, privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2024, publicat în Monitorul Oficial nr. 161 din 27.02.2024;
- Ordinul nr. 81 din 27.02.2024, privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național ”Masă sănătoasă”, în anul 2024;
- Decizia nr. 101 din 28.02.2024, elaborată de Școala Gimnazială Sântana;

GENERALE :

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii **Școlii Gimnaziale Sântana** în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin HOTĂRÂREA nr. 999 din 20 octombrie 2023 și ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 77 din 28 septembrie 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

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă- Orașul Sântana

	Beneficiar- alocatie 15 lei (cu TVA inclus) pe zi pentru un copil
Conținut pachet alimentar:	produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 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, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25%



	din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.
Pachet alimentar orientativ	- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată; sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, se vor respecta următoarele recomandări:

- Suportul alimentar 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.

- Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

- Documentele-suport, care însoțesc cererea motivată a părinților/ reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 105/2022, pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la bolile de care suferă preșcolarul/elevul, la apartenența la o/un religie/comunitate culturală/cult care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 din NORME METODOLOGICE din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

- Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

- În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca **obiect de activitate, servicii de catering.**
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu **rețetarele** care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac



obiectul prezentei documentații de atribuire.

- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de vârstă
- Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.
- În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Cerințe specifice privind transportul

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fara modificarea pretului din propunerea financiara, pana la destinatia unității beneficiare.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfectie. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

- Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

Cerințe specifice privind igiena personală

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuția și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

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, periclitării 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 să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- 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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.
- Pentru grupele speciale de consumatori - copiii 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.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de: 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.
- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de oferta ținând cont de alocația de hrană stabilită la 15 lei (cu TVA) pe zi pentru un copil.

- Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără/cu TVA.

- Prețurile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

Întocmit
Giurgiu Florica