

SE APROBĂ:
Primar
Papp Attila Ioaisf

CAIET DE SARCINI

Avand ca obiect

servicii de catering constand in furnizare si distributie masă caldă pentru prescolarii și elevii din Scoala Gimnaziala Iratosu, Comuna Iratosu, judetul Arad, Proiect finanțat prin Programul național „Masa sanătoasa”

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

INTRODUCERE

Prezentul Caietul de sarcini contine informatii specifice si cerinte minime solicitate de catre autoritatea contractanta de care contractantul va tine seama in vederea prestarii serviciilor.

Contractantii pot obtine informatii privind reglementarile obligatorii referitoare la protectia muncii, la prevenirea si stingerea incendiilor si la protectia mediului, care trebuie respectate pe parcursul indeplinirii contractului si care sunt in vigoare la nivel national, de la:

- Agentia Nationala pentru Protectia Mediului: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>
- Ministerul Muncii si Justitiei Sociale: <http://www.mmuncii.ro/j33/index.php/ro/legislatie>

În cadrul acestei proceduri, respectiv in cadrul contractului, **Comuna Iratosu** îndeplinește rolul de autoritate contractantă.

În cazul solicitării unor certificări specifice, acordate de organisme independente care atestă respectarea anumitor standarde de asigurare a calității, inclusiv privind accesibilitatea pentru persoanele cu dizabilități, sau standarde ori sisteme de management de mediu, atestate, autorizari, certificari nationale, agremente tehnice, etc, autoritatea contractantă va accepta (acolo unde este cazul) si certificate echivalente emise de organisme de certificare acreditate stabilite în alte state membre.



Nota 1 Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului acordului cadru.



Nota 2 In cazul in care exista neconcordante sau omisiuni in cuprinsul prezentului caiet de sarcini fata de prevederile legale, primeaza cele din urma.



Nota Cerintele solicitate in prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale si obligatorii.

INFORMATII DESPRE ENTITATEA CONTRACTANTĂ

Denumire: **Comuna Iratosu**

Cod de înregistrare fiscală: 3519534

Adresa: Comuna Iratosu, Str. Principala nr. 1, Județul Arad;

Email primaria_iratosu@yahoo.com;

Tip contract: servicii

Cod CPV principal: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

Sursa de finanțare: sumele defalcate din TVA pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și Municipiului București

Procedura aplicată: procedură proprie

Luându-se în considerare prevederile:

- Legii 98/2016 privind achizițiile publice
- Hotărârii Guvernului României nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordulicadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Hotărârii Guvernului României nr. 23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2025;
- Ordinului Ministrului Educației și Cercetării și al Ministrului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025

se va realiza achiziția de servicii de catering (masă caldă) în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”

NORMELE MINIME OBLIGATORII

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit 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, 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 nesectionate 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.

NOTĂ:

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 vacuță 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 și 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 franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute mai sus;

1.1. 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.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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.

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

b) contractele de servicii: **valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.**

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. 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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii 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.

4. 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:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a 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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. 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 definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

LIVRARE

Contractantul va livra masa caldă la următoarele adrese:

- Scoala Gimnaziala Iratosu, Localitatea Iratosu nr. 547, comuna Iratosu, jud. Arad;
- Gradinita PN Iratosu, Localitatea Iratosu nr. 415, comuna Iratosu, jud. Arad

VALOAREA ESTIMATA

Valoarea totala estimata a achizitiei este de **271.347,2 lei fara TVA.**

Valoarea estimata a fost calculata pentru de 170 de beneficiari (portii)/zi pentru o perioada de 116 zile, în limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv TVA, respectiv 13,76 lei fara TVA. Limita valorică, prevazuta de HG 23/2025, de 15 lei/ beneficiar inclusiv TVA, respectiv 13,76 lei fara TVA, cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului va fi de la data de 15.04.2025 pana la data de 31.12.2025.

MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Plata se face lunar, în funcție de numărul de porții de masă caldă care au fost furnizate/servite și confirmate de reprezentanții unităților de învățământ împuterniciți pentru această activitate.

Plata se efectueaza în termen de 30 de zile, cu respectarea prevederilor art. 36 din OUG nr. 34/2009, respectiv maxim 30 de zile de la data intrării sumelor în contul Autorității contractante de la bugetul de stat conform HG nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”.

Proiectul este finanțat prin Programul Programul national „Masa sanătoasa”, drept pentru care decontarea serviciilor prestate se va face în limitele bugetare alocate, în maxim 30 de zile de la data primirii banilor în cont, dar nu mai târziu de 60 de zile de la recepționarea serviciilor. **În conformitate cu prevederile legale, factura va conține în mod obligatoriu codul/ codurile CPV aferent/e achiziției, prevăzut/e în nomenclatorul de referință si mentionat in prezentul caiet de sarcini.**

Modelul de contract pus la dispoziție eventualilor ofertanți se constituie Anexa la prezentul Caiet de Sarcini

Intocmit
Bandur Gheorghina