Comuna Cățcău,
nr. 100, jud. Cluj
"Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Cățcău,Comuna Cățcău, județul Cluj", codul CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)"

Nr. 3645/13.12.2022

Aprobat
Primar
Ing. Calin Muresan

CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de servicii de catering pentru
"Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Cățcău,Comuna Cățcău, județul Cluj", codul CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)"

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 propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Cățcău,Comuna Cățcău, județul Cluj.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- O.U.G. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- O.U.G. 124/2022 pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, precum și pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune
- HG nr. 1152/2022 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- Ordin 6190 din 01,11,2022 pentru modificarea anexei la Ordinul Ministrului Educatiei nr. 5369/2022 privind aprobarea listei unitatilor administrativ teritoriale ale municipiilor si a unitatilor pilot in care se implementeaza Programul pilot de acordare a unui suport alimentar. numarul de beneficiari si sumele alocate pentrui finantarea programului in anul scolar 2022-2023.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Vasile Turcu Cățcău, comuna Cățcău cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii si prescolarii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022, aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Şcoala Gimnaziala Câţcău, com Câţcău, judeţul Cluj" în condiţiile stabilite prin Anexa 2 – Specificaţii tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022.

Livrarea masei calde respectiv a pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Şcoala Gimnazială Câţcău, Comuna Câţcău o dată pe zi, respectiv:

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete masa calda/zi	Conditii de livrare
1.	Câţcău, str Principala nr.100	Scoala Gimnaziala Câţcău	Masa calda in regim servicii de catering elevi -149 portii	-in intervalul orar **10.50-11.10** se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Câţcău, str Principala nr.396	Gradinita Câţcău	Masa calda in regim servicii de catering - 53 buc	între orele **09.45-10.10**, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
3.	Salisca, nr. 181	Gradinita Salisca	Masa calda in regim servicii de catering- 12 portii	
TOTAL masa calda/pachete alimentare			**214**	

Nota*comenzile zilnice se vor transmite furnizorului de catre scoala in fiecare dimineata pina la ora 8,15.

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru şcoli	**55524000-9**	**Zilnic între orele 9^{45}-11^{10}, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă**

Suportul alimentar constă in masa calda respectiv într-un pachet alimentar, compuse după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institului Naţional de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG 105/2022, redate mai jos:

Masa calda

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 la grătar;**
5. **mâncare de mazăre cu piept de pui;**
6. **pilaf cu legume şi ficăţei de pui;**
7. **piure de morcov cu grătar de pui;**
8. **piure de cartofi cu piept de curcan;**
9. **mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;**
10. **ghiveci de legume cu pui;**

11. orez cu legume şi pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume;
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;

Nota* Daca din motive obiective care tin de desfasurarea activitatilor scolare nu pof fi frecventate cursurile fizic si se trece la desfasurarea cursurilor in on line , toti beneficiarii (214) vor beneficia de pachet alimentar.

Norme 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, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia 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 prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.
5. 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 găluşte şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie 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, şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.
9. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte (nesecţionate după fierbere)
10. 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.
11. 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.

SPECIFICAŢII TEHNICE

Specificaţii tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza 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
- legume (roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi 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, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, produsele alimentare sunt 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) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuţie.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic	Factorul tehnic va tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/elev, produsele din carne si/sau branzeturi sau derivate din lapte sa fie de minim 50 g, iar depasirea acestei cantitati sa fie punctata prin urmatoarea formula: P calitate = greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata/ greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata maxim ofertata x 50 unde P calitate reprezinta punctaj calitate	50% Punctaj maxim factor: 50
Algoritm de calcul: P calitate = greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata / greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertata x 50 unde P calitate reprezinta punctaj calitate Note: i. greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata se va exprima in grame ; ii. Ofertele care prevăd o greutatea a produselor carne sau branzeturi ofertata, mai mica de 50 grame , vor fi declarate neconforme		

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	50% Punctaj maxim factor: 50
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.		
Punctaj maxim total: 100		

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

2.1. Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a programului-pilot 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.

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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

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

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

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.

5. 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.

6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

7. 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, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii 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.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;

h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

- 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";

Suportul alimentar masa calda/pachet alimentar este produs în unităţi înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condiţiile sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, la condiţiile 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 şi pentru siguranţa alimentelor.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.
2. În situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria răspundere in sensul că la elaborarea ofertei s-a ţinut cont de obligaţiile relevante în domeniul mediului, social şi al relaţiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016
   Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie. In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
3. Propunerea tehnica contine si Conditiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic îsi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic în relatia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezinta formularul de oferta.
2. Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

Durata contractului:

Maxim 6 luni de la primirea ordinului de incepere a serviciilor, dar nu mai tarziu de **16.06.2023.**

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
Ana Maria Tarnovan