



## PRIMĂRIA COMUNEI LĂZĂRENI

Lăzăreni, nr. 23, cod poștal 417305, CIF 4660751

Județul Bihor

Tel./Fax 0259 357 607, E-mail: [primaria.lazareni@cjbihor.ro](mailto:primaria.lazareni@cjbihor.ro)

Website <https://primarialazareni.ro>



**Nr. de înregistrare: 1222 din 23.04.2024**

**Aprobat,  
Primar  
Paul Cristian – Vasile**

### CAIET DE SARCINI

*pentru atribuirea contractului având ca obiect prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni.*

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

**Comuna Lăzăreni** organizează procedura de atribuire a contractului de servicii având ca obiect **prestări servicii de catering pentru Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni.**

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

**Adresă: Primaria Comunei Lăzăreni, localitatea Lăzăreni, nr. 23, județul Bihor**

**Finanțare: Buget de stat**

**Procedura aplicată pentru achiziție: Procedură simplificată proprie**

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie masă caldă conform art. 3 alin. (1) litera b) din HG nr 24/15.01.2024 privind instituirea Programului național „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 Lăzăreni nu dispune de personal specializat care să execute astfel de servicii.

Criteriul de evaluare a ofertelor este „pretul cel mai scăzut“.

**Beneficiar: Comuna Lăzăreni**

#### **I. OBIECTUL CONTRACTULUI:**

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru Școala Gimnazială Nr.1 Lăzăreni și structurile aferente: Școala Gimnazială Nr. 1 Lăzăreni, Școala Gimnazială Nr. 2 Gepiș, Școala Gimnazială Nr. 3 Calea Mare, Școală Primară nr. 1 Cărăndeni, Grădinița cu program prelungit nr. 1 Lăzăreni, Grădinița cu program normal nr. 2 Gepiș, Grădinița cu program normal nr. 3 Calea Mare, Grădinița cu program normal nr. 4 Cărăndeni.

## **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 obligația de a asigura zilnic pregătirea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile.
3. Produsele furnizate 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 școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.
4. Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2. din HG nr. 24/15.01.2024 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa“
5. Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.
6. Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.
7. Servirea mesei calde sau distribuția pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care participă, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.
8. Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezenta elevilor/prescolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/prescolarilor prezenți la cursuri.
9. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.
10. Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
11. Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.
12. 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 (CE) 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 al Comisiei, conform art. 1 alin (6) din OUG 105/2022.

#### IV. CANTITĂȚI NECESARE

În scopul necesarului de suport alimentar, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării mesei calde precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ: 557.

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

#### V. PRESCOLARI/ELEVII CU RESTRICTII ALIMENTARE

Prescolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sanatoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1): 15 lei inclusiv TVA.

Elevi cu restricții alimentare:

**- 1 elev cu intoleranță la gluten la Școala Gimnazială nr. 3 Calea Mare,**

#### VI. CONSIDERAȚII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de mese calde necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de mese calde corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

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

Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

Distribuirea mesei calde se face 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența 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 MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII**

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 permisi 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 permisi 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, 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.

### **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;

### **VIII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCAȚIA 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 – veterinar, cu documente de însoțire corespunzătoare, până la locația indicată de autoritatea contractantă – pe raza Comunei Lăzăreni.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Mijloacele de transport și containerele utilizate pentru transport trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare astfel încât în momentul în care hrana ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

### **IX. CERINȚE 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 improprie 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 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,**

Miclău Sebastian