

**COMUNA PIȘCOLT
JUDEȚUL SATU MARE**

DOSAR

**DOCUMENTAȚIE PRIVIND
ATRIBUIREA
CONTRACTULUI AVÂND CA OBIECT PRESTĂRI
SERVICII DE CATERING**

ADRESA BENEFICIAR:

Comuna Pișcolt, nr. 62, jud. Satu Mare

TEL/FAX: 0261/824.800

e-mail: primariacomuneipiscolt@yahoo.com

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

Nr. 2180 / 12.05.2026

CAIET DE SARCINI

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

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.

UAT 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 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. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă”.

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 să execute astfel de servicii.

Criteriul de evaluare a ofertelor este „prețul cel mai scăzut”, în condițiile îndeplinirii tuturor specificațiilor tehnice.

Beneficiar: UAT Comuna PIȘCOLT

I. OBIECTUL CONTRACTULUI:

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

II. DURATA CONTRACTULUI: 171 zile de cursuri

Contractul începe de la data semnării acestuia de către părți și emiterea ordinului administrativ de prestare a serviciilor, până la data de 31.12.2026, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale. Contractul de servicii se va putea prelungi prin act adițional, cu acordul părților, în situația în care valoarea contractată nu se epuizează până la data limită de valabilitate 31.12.2026.

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 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 nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.
4. Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2. din HG nr. 1171/30.12.2025 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 formă 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 distribuirea 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 a participat, 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 notiunilor 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/prescolărilor pentru a li se comunica furnizorii, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/prescolărilor 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: **359**.

Valoarea maximă / beneficiar este de 16,50 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 natura medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masă sanatoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1): 16,50 lei inclusiv TVA.

Elevi cu restricții alimentare: *NU ESTE CAZUL*.

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.

Pentru promovarea principiilor unei alimentații sănătoase și a obiectivelor de dezvoltare durabilă, Programul Național „Masă sănătoasă” este însoțit de măsuri educative extracurriculare și extrașcolare, desfășurate independent sau integrat, în unitățile de învățământ preuniversitar, în cadrul programelor „Școala altfel” și „Săptămâna verde”.

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.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

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 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 fișe de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, 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 adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte nesectiionate dupa fierbere.
8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;

6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea VII. PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII, ofertantul va completa:

- Formularul nr. 12 – **DECLARAȚIE PRIVIND PRINCIPIILE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII;**
- Formularul nr. 14 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA PREVEDERILOR LEGII NR. 123/2008 ȘI ALE ORDINULUI MINISTERULUI SĂNĂTĂȚII PUBLICE NR. 541/2025.**

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 sanitare – veterinare, cu documente de însoțire corespunzătoare, până la locația indicată de autoritatea contractantă – pe raza Comunei PIȘCOLT.

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.

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.

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea VIII. **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA LOCAȚIA INDICATĂ DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**, ofertantul va completa:

- Formularul nr. 9 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU TRANSPORT**

- Formularul nr. 13 – **DECLARAȚIE PRIVIND LIVRAREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII LA DOMICILIU;**

IX. CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI ȘI DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

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.

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 aptitudine specifice** activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea IX. **CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI ȘI DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR** ofertantul va completa:

- Formularul nr. 10 – **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR;**

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.

**Termene de consum*

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.

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.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

**Metode de testare și control*

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

**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 alimentat 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**”;

**Prevenirea risipei alimentare*

Prestatorul va lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

În vederea îndeplinirii cerințelor de la secțiunea X. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE, ofertantul va completa:

- Formularul nr. 8 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR, SIGURANȚEI ȘI PERISABILITĂȚII MICROBIOLOGICE;**
- Formularul nr. 11 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE;**
- Formularul nr. 14 - **DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA PREVEDERILOR LEGII NR. 123/2008 ȘI ALE ORDINULUI MINISTERULUI SĂNĂTĂȚII PUBLICE NR. 541/2025;**
- Formularul nr. 15 - **DECLARAȚIE PRIVIND PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE;**

XI. PREZENTAREA OFERTEI

1. Documente de calificare

Ofertanții vor prezenta următoarele documente:

- FORMULARUL 1 - SCRISOARE DE INAINTARE;
- FORMULARUL 2 - ÎMPUTERNICIRE PENTRU SEMNATARUL OFERTEI;
- FORMULARUL 3 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- FORMULARUL 4 – DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- FORMULARUL 6 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 referitoare la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016;
- FORMULAR NR. 7 - INFORMAȚII GENERALE;
- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la buget local (de la primărie), valabile la momentul prezentării;
- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la buget de stat, valabile la momentul prezentării;
- Certificat constatator emis de ONRC, actual, prin care trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului;
- Cazierul judiciar al operatorului economic;
- Cazierul judiciar al membrilor organului de administrare, de conducere, de supraveghere al respectivului operator economic, și a celor ce au putere de reprezentare, de decizie, de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

2. Propunerea tehnică

Propunerea tehnică va conține:

- FORMULAR 5.1 – Propunere tehnică;
- FORMULAR NR. 8 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR, SIGURANȚEI ȘI PERISABILITĂȚII MICROBIOLOGICE;
- FORMULAR NR. 9 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU TRANSPORT;
- FORMULAR NR. 10 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR;
- FORMULAR NR. 11 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE;
- FORMULAR NR. 12 - DECLARAȚIE PRIVIND PRINCIPIILE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII;
- FORMULAR NR. 13 - DECLARAȚIE PRIVIND LIVRAREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII LA DOMICILIU;
- FORMULAR NR. 14 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA PREVEDERILOR LEGII NR. 123/2008 ȘI ALE ORDINULUI MINISTERULUI SĂNĂTĂȚII PUBLICE NR. 541/2025;
- FORMULAR NR. 15 - DECLARAȚIE PRIVIND PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE;
- Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale și/sau formularul de contract propus, semnat și ștampilat de ofertant (model FORMULAR NR. 16);
- Declarație pe propria răspundere privind asumarea prevederilor Caietului de sarcini (model FORMULAR NR. 17).

Se anexează următoarele documente doveditoare la propunerea tehnică:

a) Pentru îndeplinirea condiției ca produsele alimentare să fie transportate către secțiile unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate sanitar-veterinar și siguranța alimentelor:

- Cartea de identitate a vehiculului;
- Certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor;
- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare emisă de către A.N.S.V.S.A.;
- Documente care atestă modalitatea de deținere a vehiculului în cazul în care aceasta nu reiese din CIV.

Se solicită minim 1 vehicul pentru transportul produselor alimentare care fac obiectul contractului.

b) Pentru îndeplinirea condiției ca produsele să fie produse în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor:

- Dovada deținerii unității de producție;
- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă – *pentru obiectul contractului (SERVICII CATERING)*;

c) Pentru îndeplinirea condiției ca persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, se va prezenta anexa la propunerea tehnică pentru integral personal propus:

- Contract de muncă cu încadrare personal industrie alimentară (bucătar, ajutor bucătar, etc.) / Extras revisal / Declarație de disponibilitate personal;
- Dovadă absolvire curs / Certificate 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare – pentru personal.

3. Propunerea financiară

Propunerea financiară va cuprinde următoarele:

- FORMULARUL 5.2 – Formular de oferta.

XII. 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.

- Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

- Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexată declarația de conformitate.



APROBAT,
Primar
Varga Cosmin Vasile



STRATEGIA DE CONTRACTARE

Conform Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, Ordonanței de Urgență nr. 107/2017 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact în domeniul achizițiilor publice și Hotărârii nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice,

Art. 9 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare precizează:

„(1) *Etapa de planificare/pregătire a unui proces de achiziție publică se inițiază prin identificarea necesităților și elaborarea referatelor de necesitate și se încheie cu aprobarea de către conducătorul autorității contractante/unității de achiziții centralizate a documentației de atribuire, inclusiv a documentelor-suport, precum și a strategiei de contractare pentru procedura respectivă.*

(2) *Strategia de contractare este un document al fiecărei proceduri de achiziție publică cu o valoare estimată egală sau mai mare decât pragurile valorice stabilite la art. 7 alin. (5) din Lege, inițiată de autoritatea contractantă.*

Art. 7 alin. (5) din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare prevede pentru servicii un prag de 270.120 lei fără TVA. Având în vedere că valoarea estimată a serviciilor este de 872.072,07 lei fara TVA (968.000,00 lei inclusiv TVA), peste pragul prevăzut mai sus, este nevoie a se realiza obligatoriu strategia de contractare.

Comuna PIȘCOLT elaborează prezentul document numit – **strategie de contractare** – în care va fi justificată procedura contractării.

1. Date privind autoritatea/entitatea contractantă

1.1 Denumirea: UAT COMUNA PIȘCOLT

1.2 Date de contact: Comuna Pișcolt, loc. Pișcolt, str. Libertății, nr. 62, jud. Satu Mare, Telefon/ Fax: 0261/824.800, E-mail: primariacomuneipiscolt@yahoo.com

1.3 Tipul autorității: Unitate Administrativ Teritorială

2. Obiectul achiziției

2.1 Titlu: *Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Pișcolt.*

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

2.3 Împărțirea pe loturi – Nu

2.4 Oferte alternative – Nu

2.5 Ajustarea pretului contractului – Prețul serviciilor poate fi modificat pe perioada contractată, numai în condițiile modificării legislației salariale și/sau legislației fiscale.

2.6 Modalități de finanțare - Buget de Stat

2.7 Modalitate de desfășurare a procedurii de atribuire – offline – procedura proprie simplificată

2.8 Tip contract/acord-cadru – Contract de prestări servicii

2.9 Locul de executare a contractului – Școala Gimnazială Pișcolt.

3. Modalitatea de atribuire

3.1 Determinarea și justificarea valorii estimate

Prețul serviciilor de catering a fost determinat în funcție de tariful/zi/preșcolari și elevi estimativ și de numărul de zile de școală pe an pentru servicii de catering pentru Școala Gimnazială Pișcolt.

Valoarea estimată a contractului de prestări servicii de catering este de **912.240,54 lei** fără TVA.

La calculul valorii estimate a contractului s-a prevăzut o perioadă de **171** zile de cursuri.

3.2 Alegerea și justificarea procedurii de atribuire

Autoritatea contractantă a avut în vedere art. 68 alin (1) lit. (h) și alin. (2) lit. (b) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și ale art. 101 alin. (2) din H.G. nr. 395/2016 privind normele de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru. Având în vedere faptul că prezenta achiziție are ca obiect alte servicii specifice care sunt incluse în Annexa 2 cu o valoare estimată mai mică decât pragul conform art. 7 alin. (1), lit. (d) din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă poate organiza propria procedura simplificată cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din Legea nr. 98/2016.

3.3 Alegerea și justificarea criteriilor de calificare privind capacitatea și, după caz, criteriile de selecție

Cerințe pentru ofertanți

1. Documente de calificare

Ofertanții vor prezenta următoarele documente:

- FORMULARUL 1 - SCRISOARE DE ÎNAINȚARE;
- FORMULARUL 2 - ÎMPUTERNICIRE PENTRU SEMNATARUL OFERTEI;
- FORMULARUL 3 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

- FORMULARUL 4 – DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- FORMULARUL 6 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60 referitor la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016;
- FORMULAR NR. 7 - INFORMAȚII GENERALE;
- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la buget local (de la primărie), valabile la momentul prezentării;
- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la buget de stat, valabile la momentul prezentării;
- Certificat constatator emis de ONRC, actual, prin care trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului;
- Cazierul judiciar al operatorului economic;
- Cazierul judiciar al membrilor organului de administrare, de conducere, de supraveghere al respectivului operator economic, și a celor ce au putere de reprezentare, de decizie, de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

2. Propunerea tehnică

Propunerea tehnică va conține:

- FORMULAR 5.1 – Propunere tehnică;
- FORMULAR NR. 8 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR, SIGURANȚEI ȘI PERISABILITĂȚII MICROBIOLOGICE;
- FORMULAR NR. 9 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU TRANSPORT;
- FORMULAR NR. 10 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR;
- FORMULAR NR. 11 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA CONDIȚIILOR PENTRU AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE;
- FORMULAR NR. 12 - DECLARAȚIE PRIVIND PRINCIPIILE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII;
- FORMULAR NR. 13 - DECLARAȚIE PRIVIND LIVRAREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII LA DOMICILIU;
- FORMULAR NR. 14 - DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA PREVEDERILOR LEGII NR. 123/2008 ȘI ALE ORDINULUI MINISTERULUI SĂNĂTĂȚII PUBLICE NR. 541/2025;
- FORMULAR NR. 15 - DECLARAȚIE PRIVIND PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE;
- Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale și/sau formularul de contract propus, semnat și ștampilat de ofertant (model FORMULAR NR. 16);
- Declarație pe propria răspundere privind asumarea prevederilor Caietului de sarcini (model FORMULAR NR. 17).

Se anexează următoarele documente doveditoare la propunerea tehnică:

a) Pentru îndeplinirea condiției ca produsele alimentare să fie transportate către sediile unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate sanitar-veterinar și siguranța alimentelor:

- Cartea de identitate a vehiculului;

- Certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor;
- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare emisă de către A.N.S.V.S.A.;
- Documente care atestă modalitatea de deținere a vehiculului în cazul în care aceasta nu reiese din CIV.

Se solicită minim 1 vehicul pentru transportul produselor alimentare care fac obiectul contractului.

b) Pentru îndeplinirea condiției ca produsele să fie produse în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor:

- Dovada deținerii unității de producție;
- Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă – ***pentru obiectul contractului (SERVICII CATERING);***

c) Pentru îndeplinirea condiției ca persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare, se va prezenta anexa la propunerea tehnică pentru integral personal propus:

- Contract de muncă cu încadrare personal industrie alimentară (bucătar, ajutor bucătar, etc.) / Extras revisal / Declarație de disponibilitate personal;
- Dovadă absolvire curs / Certificate 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Fișă de aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare – pentru personal.

3. Propunerea financiară

Propunerea financiară va cuprinde următoarele:

- FORMULARUL 5.2 – Formular de oferta.

Operatorul economic nu trebuie să se afle în conflict de interese cu oricare din următoarele persoane care dețin funcții de decizie în cadrul autorității contractante:

- Varga Cosmin Vasile - **Primar**
- Buda Dumitru - **Viceprimar**
- Hund Maria Gyongyi - **Sef birou contabil și achizitii**
- Oprițoiu Valeriu Lucian - **Secretar general**

-Dobos Angela-Ana - **Consilier I Superior**
-Hund Beata-Reka - **Consilier I Superior**
-Rus Raluca – Angelica – **Consilier juridic**
-Seleş Raluca Ioana – **Consilier**
-Lazea Nicolaie – **Administrator**
- Lazea Lia-Nicoleta - **Bibliotecar**
-**Consilieri locali:** Kovacs Endre, Paşca Tudor-Cosmin, Kalman Daniel, Pap Mate, Moldovan Mihai-Florin, Duşescu Ligia-Diana, Paşca Viorel, Sabău Dorel Alexandru, Dobra Alin-Cosmin-Constantin, Sirocai Sebastian-Gheorghe, Angela-Ana Dobos

În acest sens se va prezenta declarația pe propria răspundere privind neîncadrarea în prevederile art. 59, 60 din Legea nr. 98/2016 (Formularul nr. 5).

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Ofertanții participanți la procedura trebuie să fie legal înregistrați și obiectul contractului/acordului-cadru trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la momentul prezentării acestuia ca urmare a solicitării transmise de către entitatea contractantă în conform cu prevederile art. 196 din Legea nr. 98/2016.

3.4 Alegerea și justificarea criteriului de atribuire

Autoritatea contractantă va aplica pentru atribuirea contractului criteriul „pretul cel mai scazut”.

3.5 Garanție de bună execuție

Nu este cazul.

Întocmit,

