



IASI
GRĂDINITA CU PROGRAM PRELUNGIT TG.FRUMOS

STR. PETRU RARES, NR. 13 C

TELEFON 0332 /407341

Nr. 1045/21.08.2023

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering
pentru Grădinița cu Program Prelungit Târgu Frumos / Creșă

cod CPV

55520000-1



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 copii din cadrul Grădinitei cu Program Prelungit Targu Frumos/CRESĂ.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice și 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.

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

1. Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copiii care frecventează Grădinița cu Program Prelungit Târgu Frumos/Cresa, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare - Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008.
2. Prestatorul se obligă să asigure termenele de livrare a hranei în conformitate cu graficul întocmit de autoritatea contractantă.
3. Prestatorul trebuie să asigure zilnic prepararea și servirea a 2 (doua) mese și 1 (unu) gustări pe zi, pentru copiii care frecventează Grădinița cu program Prelungit a orasului Targu Frumos, respectând principiile unei alimentații raționale, respectiv Legea nr.123/2008, O.M.S. nr.1563/2008 și OMS 1955/1995 (actualizat).

Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciului cu respectarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii, prevăzute de legislația în vigoare. (OMS 1955/1995 și OMS 1563/2008).

4. Prestatorul trebuie să asigure prepararea și distribuirea hranei pentru un număr mediu de 170 preșcolari / 60 antepreșcolari cu vârste cuprinse între 2 ani și 6 ani, numărul acestora variind în funcție de prezența zilnică. Totodată ofertantul are obligația de a asigura prepararea și distribuirea hranei pentru copiii cu cerințe alimentare speciale, în funcție de solicitarea scrisă a personalului specializat din cadrul instituției și în baza meniului special alcătuit de către aceasta.

5. Porția de hrană zilnică pentru un copil, va fi repartizată astfel:

- **micul dejun** va reprezenta 15% din totalul porției alimentare zilnice și va fi compus din produse care pot fi consumate preparate, semipreparate sau nepreparate (sandwich-uri, cereale cu lapte, făinoase în lapte, iaurturi, branza, unt,);

- **masa de prânz** - va reprezenta 70% din totalul porției alimentare zilnice și va fi compusă din:

a.) felul 1: supe, ciorbe-200ml/150ML

b.) felul 2: carne fiartă/friptura (piept de pui, curcan, vițel, peste...-60/80g), preparată la cuptor sau înăbușită, garnituri de legume, orez sau făinoase, dar și preparate fără carne-100g, salata de sezon-50gr

c.) **gustarea** va reprezenta aproximativ 15% din totalul rației alimentare zilnice și va fi compusă din produse care pot fi consumate preparate, semipreparate sau nepreparate (tartina cu unt și cascaval-60gr, compot-150ml, iaurturi cu fructe-125ml, prăjiturele proaspete-70gr, etc),.

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

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

-evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite;

-nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;

-mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate;

Se solicită ca atât alimentele ce compun micul dejun (cu excepția pâinii) cât și carnea de prânz (felul II) să fie portionate la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite zilnic;

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată de către prestator.

6. Sunt interzise alimentele cu conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii (Legea 123/2008), precum și alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor).

7. Prepararea și distribuția hranei se va face conform cu necesitățile calorice și cantitative ale copiilor, conform anexei nr. 1.

8. Programul de servire al meselor este următorul:

- micul dejun – orele 9.00,
- prânz – orele 12:00,
- gustare – ora 15:00.

Programul este anunțat în scris, o singură dată, la începutul activității, și ori de câte ori va suferi modificări.

9. Prepararea și distribuția hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadelor de vacanță, care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile.

10. Prestatorul își asumă responsabilitatea ca micul dejun, masa de prânz și gustarea să fie adecvate vârstei copiilor conținând necesarul de elemente nutritive specifice fiecărei vârste.

11. Prestatorul își asumă obligația ca, în orice situație, hrana să se încadreze în pretul total al alocației de hrană respectiv 20 LEI (cu TVA) GPP și 17 lei (cu TVA) CREȘA.

12. Prestatorul se obligă să nu prepare și să nu distribuie alimente nerecomandate copiilor școlari și preșcolari din **Anexa Nr. 1 a Ordinului 1563/2008**.

13. Prestatorul se obligă să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

14. Prestatorul se obligă să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.

15. Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering la standardele și/sau performanțele prezentate în propunerea tehnică, anexă la contract.

16. Prestatorul se obliga sa transporte și sa distribuie hrana, cu mijloace de transport autorizate **DSP și DSV**, în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate pentru gustări și mic dejun, în conformitate cu normele de igiena în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create și construite pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

17. Prestatorul are obligatia sa livreze hrana direct la sediul gradinitei. La livrare, se va întocmi fișa de însoțire a alimentelor/aviz de însoțire a mărfii (pentru fiecare transport) care se va semna de către reprezentanții prestatorului si de către asistentul medical/administratorul gradinitei.

18. Prestatorul se obliga să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție-distribuție) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

19. Prestatorul se obliga sa execute serviciile de catering cu personal calificat. Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice. Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel înalt si va purta echipament de protectie adecvat si curat.

20. Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanța cu Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății și Familiei privind aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie sa le indeplineasca o instituție in vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare.

21. Prestatorul trebuie sa dețină, de la instituțiile avizate autorizații privind activitățile de: protecția muncii, P.S.I, și protecția copilului, în vigoare la data întocmirii contractului de servicii și actualizarea acestora pe toată durata contractului.

22. Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă vor fi conform legislației române în vigoare și standardele europene.

23. Prestatorul trebuie să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei.

24. În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, prestatorul va numi o persoană cu responsabilități operative care va prelua zilnic solicitările din partea instituției.

25. Prestatorul este pe deplin responsabil pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

26. Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

a) Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;

b) Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;

c) Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienică-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

II. CONSIDERAȚII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

-Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

-Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca **obiect de activitate, servicii de catering.**

-La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu **rețetarele** care urmează să fie folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

-La prepararea macarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

-Prestatorul trebuie sa asigure ,in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale ,alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a directorului gradinitei la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

-Prestatorul trebuie sa intocmeasca la sfarsitul fiecărei luni pentru luna urmatoare patru variante de plan meniu care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar. Veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va 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; Gradinita cu Program Prelungit Targu Frumos are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

III. CONDIȚII DE PARTICIPARE

3.1 Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Ofertantul participant trebuie să prezinte următoarele documente:

- **Pentru persoanele juridice/fizice române** : certificat constatator eliberat de Oficiul Registrului Comertului , din care să rezulte obiectul de activitate al ofertantului. Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății , **ca obiect de activitate, servicii de catering.**

- **Autorizație sanitară veterinară** pentru activitatea de preparare/distribuire a hranei emisă de Autoritatea Sanitară Veterinară, în copie, cu stampila în original, purtând înscrisul "conform cu originalul".

3.2 Capacitatea tehnică și/sau profesională

-Ofertantul va face dovada că are personal de specialitate pentru derularea prestațiilor
-Ofertantul va prezenta lista cu principalele echipamente/dotări aflate în patrimoniul societății și care vor fi utilizate în cadrul contractului.

3.3 Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin personalul propriu din cadrul Grădiniței cu Program Prolungit Târgu Frumos/Creșă.

Prestatorul va pune la dispoziția personalului de specialitate din cadrul grădiniței rețetarul pentru fiecare meniu. Acesta trebuie să cuprindă și cantitățile de alimente folosite pentru prepararea hranei.

IV. CONSIDERAȚII PRIVIND ÎNTOCMIREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară ținând cont de alocația de hrană stabilită pe zi pentru un copil.

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori exprimate în lei cu/fără TVA.

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate.

Durata contractului este de 4 luni, începând cu data semnării contractului cu posibilitate de prelungire.

Prețul contractului este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferite.

Modalități de plată – plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 zile de la data primirii facturii.

Întocmit,
Administrator
Ec. VĂLIANU DANIELA



ANEXA NR.1

Mese principale și secundare Mic dejun	Beneficiar- alocatie 15 lei (cu TVA inclus) pe zi pentru un copil -Paine = 50g -Ceai de fructe îndulcit 10% zahar sau lapte pasteurizat = 150 ml -doua produse, cum ar fi: Sunca presata, gem, branza telemea , cașcaval = 50g Unt = 25 g Lapte= 150ml
Supliment ora 10	Iaurt simplu sau cu fructe = 125 ml și cereale= 30 g -un produs cum ar fi: Napolitane, plăcintă cu brânză, plăcintă cu mere,cozonac, chec , turta dulce, rulada = 150g Iaurt 125 ml cu 50g biscuiti Fructe de sezon = 100g sau 1buc/pers Tartină cu telemea=60g
Pranz	Cuprinde 3 feluri de mancare si o salata de sezon (ciorba/supa si felul II ;i desert),astfel: -ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau găluște= 250 ml -ciorba cu carne de pui sau vita =250 ml/25g -mancare scazuta 60g -garnitura = 120 g -friptura carne pui, vită sau porc= 60gr procesata si fara os Salata de sezon = 50 g Paine = 100 g Desert: 60g- 100g Prăjitură de casă - 70 g

MENIU SAPTAMÂNAL

TIPUL MESEI	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	-LAPTE-200ML -CEREALE -25G	-PAINÉ-1FELIE -CEAI DE FRUCTE CU MIERE SI LAMAIE-200ML -OU FIERT-1BUC	-PAINÉ-1FELIE --- SUNCA DE PUI- 30GR -LAPTE-200ML	- PAINÉ-1FELIE -CASCVAL-25G -CEAI DE FRUCTE CU MIERE SI LAMAIE- 200ML -ARDEI GRAS-1FELIE	-PAINÉ-1FELIE -SUNCA PUI -30G -CEAI DE FRUCTE CU MIERE SI LAMAIE- 200ML
PRÂNZ	-CIORBĂ DE PUI- 200ML - PILAF (OREZ 40GR)/CU LEGUME -PULPA DEZOSATA LA CUPTOR-80G -PAINÉ-1FELIE	-CIORBA DE CARTOFI-200ML -BRANZA DE VACI- 25G -SMANTANA-50G -MAMALIGUTA-60G -FRIPTURA DE PUI -80G -PAINÉ-1FELIE	- CIORBA DE LEGUME-200ML -PASTE BOLOGNESE CU PIEPT PUI(CARNE 80G) -PAINÉ-1FELIE	-CIORBA DE PERISOARE -200ML -AMESTEC MEXICAN- 150G -PŢEPT DE PUI LA GRATAR (CARNE 80G) - PAINÉ-2FELII	-SUPA DE GALUSTE- 200ML - PIURE DE CARTOFI - 150G -CHIFTELUTE DE PUI(CARNE 80G) -SALATA DE VARZA- 60GR -PAINÉ-1FELIE
GUSTARE (DULCE)	- MERE-1BUC PRAJITURA-50G	BANANA-1BUC	MERE-150G BISCUITI-50G	GOGOSI-1BUC	IAURT-1BUC BISCUITI-50G

13,70

CRESA

MENIU SAPTAMÂNAL

TIPUL MESEI	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	-LAPTE-150ML -CEREALE -25G	-PAINE-1FELIE - MUSCHI FILE-30GR -CEAI DE FRUCTE CU MIERE SI LAMAIE-150ML	-PAINE-1FELIE -CEAI DE FRUCTE CU MIERE SI LAMAIE-150ML -OMLETA	-PAINE-1FELIE -CREMA DE BRANZA(25GR) -CEAI DE FRUCTE CU MIERE SI LAMAIE- 150ML -CASTRAVETE-1FELIE	-PAINE-1FELIE -UNT-15GR -DULCEATA -LINGURITA -LAPTE-150ML
GUSTARE	-BANANA-1BUC	_____	_____	MERE-1BUC	BANANA-1BUC
PRANZ	-CIORBA DE PUI(CARNE 40GR)- 150ML -PIURE DE CARTOFI-150GR -PULPA DEZOSATA LA CUPTOR-60G -PAINE-2FELII	-CIORBA DE LEGUME-150ML -FICATEI DE PUI- 60GR -CASCAVAL-25GR -MAMALIGUTA- 40GR - PAINE-1FELIE	-CIORBA DE PERISOARE(CARN E 40GR)-150ML -PIZZA-1FELIE -PAINE-1FELIE	-SUPA CU GALUSTE- 150ML -CARTOFI LA CUPTOR- 150GR -SNITEL DIN PIEPT DE PUI(CARNE 60GR) -PAINE -1FELIE	-CIORBA A LA GREC - 150ML -PASTE BOLOGNESE CU PIEPT DE PUI (CARNE 60GR) PAINE-1FELIE
GUSTARE (DULCE)	-BISCUITI-25G	- CLATTA CU FINEȚTI-1BUC	IAURT 125G-1BUC BISCUITI-25G	PRAJITURA-1BUC	BISCUITI-25GR