GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT
NR.1. TÂRGU FRUMOS
STR. PETRU RARES. NR. 13 C
TELEFON 0232 / 711141

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.1 TG. FRUMOS
STR. PETRU RAREȘ, NR. 13 C
TELEFON 0332 / 407341, email: gpp_tgfrumos@yahoo.com

Nr. 1354 / 18.08.2026

Aprob,
PROFESOR,
BUTNARIU CĂTĂLINA

CAIET DE SARCINI

privind achizitionarea de servicii de catering
pentru Grădinița cu Program Prelungit Târgu Frumos / Creșă
cod CPV 55524000-9

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură, îşi va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru copii din cadrul Gradinitei cu Program Prelungit Targu Frumos/CRESĂ.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se desfăşoară conform prevederilor cuprinse în Legea nr. 98/2016, privind achiziţiile publice și HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice.

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

1. Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru copiii care frecventează Gradinita cu Program Prelungit Târgu Frumos/Cresa, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare - Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008.

2. Prestatorul se obligă să asigure termenele de livrare a hranei în conformitate cu graficul intocmit de autoritatea contractanta.

3. Prestatorul trebuie să asigure zilnic prepararea şi servirea a 2 (doua) mese şi 1 (unu) gustări pe zi, pentru copiii care frecventează CREȘA orasului Targu Frumos, respectând principiile unei alimentaţii raţionale, respectiv Legea nr.123/2008, O.M.S. nr.1563/2008 şi OMS 1955/1995 (actualizat).

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de prestatorul serviciului cu respectarea necesarului zilnic de calorii şi substanţe nutritive pentru copii, prevăzute de legislaţia în vigoare. (OMS 1955/1995 si OMS 1563/2008).

4. Prestatorul trebuie să asigure prepararea şi distribuirea hranei pentru un numar mediu de **70 antepreşcolari** cu vârste cuprinse intre **1 si 3 ani** , numărul acestora variind în funcţie de prezenţa zilnică. Totodată ofertantul are obligaţia de a asigura prepararea şi distribuirea hranei pentru copiii cu cerinţe alimentare speciale, în funcţie de solicitarea scrisă a personalului specializat din cadrul institutiei şi în baza meniului special alcătuit de catre aceasta.

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

- **micul dejun** va reprezenta 15% din totalul porţiei alimentare zilnice şi 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 porţiei alimen tare zilnice şi va fi compusă din:

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

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

c.) **gustarea** va reprezenta aproximativ 15% din totalul raţiei alimentare zilnice şi va fi compusă din produse care pot fi consumate preparate, semipreparate sau nepreparate (tartina cu unt si 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 aceeasi 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 atat alimentele ce compun micul dejun (cu exceptia pâinii) cat si carnea de pranz (felul II) să fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevazute de legislatia sanitara.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite zilnic;

În funcție de modificarile intervenite in frecventa copiilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractanta își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de portii, fără modificarea pretului unitar si fara 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 conţinut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii (Legea 123/2008), precum şi alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor).

7. Prepararea și distribuirea hranei se va face conform cu necesităţile calorice şi 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 anunţat în scris, o singură dată, la începutul activităţii, şi ori de câte ori va suferi modificări.

9. Prepararea şi distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepţia sărbătorilor legale în vigoare şi a perioadelor de vacanţă, care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile.

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

11. Prestatorul isi asuma obligatia ca, in orice situatie, hrana sa se incadreze in pretul total al alocatiei de hrana **21lei/zi cu TVA**

12. Prestatorul se obliga sa nu prepare si sa nu distribuie alimente nerecomandate copiilor şcolari şi preşcolari din **Anexa Nr. 1 a Ordinului 1563/2008**.

13. Prestatorul se obliga să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar veterinare.

14. Prestatorul se obliga să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuţia hranei.

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

16. Prestatorul se obliga sa transporte şi sa distribuie hrana, cu mijloace de transport autorizate **DSP şi DSV**, în recipiente inoxidabile, închise etanş, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate pentru gustări şi mic dejun, în

conformitate cu normele de igiena în vigoare. Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create şi construite pentru a permite o curăţire adecvată şi/sau dezinfecţie.

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

18. Prestatorul se obliga să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuţie, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiţie-distribuţie) pentru distribuirea produselor agroalimentare şi a altor bunuri ce intră în consum. Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documente legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar veterinare, declaraţii 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 şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia 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 inalt si va purta echipament de protectie adecvat si curat.

20. Prestatorul îşi asumă obligaţia de a presta serviciul de preparare şi servire a hranei în deplină concordanţa cu Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătăţii şi Familiei privind aprobarea normelor privind condiţiile pe care trebuie sa le indeplineasca o instituţie in vederea obţinerii autorizaţiei sanitare de funcţionare.

21. Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât şi echipamentele de rezervă vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardele europene.

22. Prestatorul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatiile privind calitatea hranei.

23. In vederea rezolvarii problemelor curente si evitarii unor disfunctionalitati, prestatorul va numi o persoana cu responsabilitati operative care va prelua zilnic solicitarile din partea institutiei.

24. Prestatorul este pe deplin responsabil pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranţa tuturor operaţiunilor şi metodelor de prestare utilizate, cât şi de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

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

a) Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust;

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

c) Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii igienică-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

II. CONSIDERAŢII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

-Ofertantul participant la procedură trebuie sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

-Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba inscris in statutul societatii , ca **obiect de activitate , servicii de catering**.

-La data semnarii contractului prestatorul castigător va prezenta obligatoriu **retetarele** care urmeaza a fi folosite in desfasurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentatii de atribuire.

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

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

-Prestatorul trebuie sa intocmeasca la sfarsitul fiecarei 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 unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi vor fi depozitate în condiţii de siguranţă alimentară în conformitate cu prevederile legislaţiei sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul ţării va păstra şi va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind

produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să atesta calitatea şi siguranţa acestora, după caz; Gradinita cu Program Prelungit Targu Frumos are obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

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

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

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.**
- **Autorizatie sanitar veterinara** pentru activitatea de preparare/distributie a hranei emisa de Autoritatea Sanitar Veterinara, in copie, cu stampila in original, purtand inscrisul "conform cu originalul".

3.2 Capacitatea tehnica si/sau profesionala

-Ofertantul va face dovada ca are personal de specialitate pentru derularea prestatiilor;
-Ofertantul va prezenta lista cu principalele echipamente/dotari aflate in patrimoniul societatii si care vor fi utilizate in cadrul contractului.

3.3 Recepția hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin personalul propriu din cadrul Gradinitei cu Program Prelungit Târgu Frumos/Cresa.

Prestatorul va pune la dispozitia personalului de specialitate din cadrul creșei rețetarul pentru fiecare meniu. Acesta trebuie sa cuprinda 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 1an , începând cu data semnării contractului..

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

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