



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L C O N S T A N Ţ A
O R A Ş U L E F O R I E

CAIET DE SARCINI

**privind achiziționarea de servicii de catering
pentru Grădinița cu program prelungit “Albatros” Eforie Sud**

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 oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a hranei la sediile **Grădiniței cu program prelungit “Albatros” din Eforie Sud**.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

CONSIDERAȚII GENERALE :

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea, livrarea și servirea hranei pentru preșcolarii **Grădiniței Albatros Eforie Sud**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin HG 904/2014 privind aprobarea stabilirii alocației de hrană pentru consumul colectiv din unitățile de învățământ preuniversitar - 16.60 lei (TVA inclus) pe zi pentru un copil.

În ceea ce privește întocmirea meniurilor, prestatorul trebuie să dispună de cel puțin 2 meniuri, care se vor derula pe parcursul a 2 săptămâni, elaborate de către un medic nutriționist, în strictă concordanță cu prevederile legislative în vigoare, cu posibilitatea modificării acestora.

Gramajele sunt stabilite potrivit raportului caloric necesar pentru fiecare copil.

Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun micul dejun (inclusiv pâinea), cât și carnea de la masa de prânz (felul II) să fie porționate la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L C O N S T A N Ţ A
O R A Ş U L E F O R I E

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului *zilnic, până la orele 16.00*, va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare și va conține numărul de porții, pe baza foii zilnice de prezență a copiilor.

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 prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Meniurile se pot modifica în funcție de recomandarea medicului nutriționist și reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 2 (două) ori pe zi, după cum urmează:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
SERVICII DE CATERING	55520000-1	<i>1. Zilnic, între orele 7.30 – 8.00, se va livra:</i> - micul dejun și gustare (<i>din ziua respectivă</i>) <i>2. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra:</i> - prânzul (<i>din ziua respectivă – felul I, II, desert</i>)

Număr de porții pe zi: min. 10 – max. 45.

Programul de servire al meselor:

Programul de servire al meselor este stabilit după următorul orar:

- Micul dejun - între orele 08.30 - 09.30;
- Gustarea – ora 10.30;
- Masa de prânz - între orele 11.45 – 13.30;
- Desertul – ora 16.00.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L C O N S T A N Ţ A
O R A Ş U L E F O R I E

Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Spaţiile de servire a mesei vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

În conformitate cu prevederile legale în vigoare, mancarea se va servi în ambalaje individuale de unică folosinţă şi se vor livra şi tacâmnuri de unică folosinţă.

CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularităţile unităţii de învăţământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

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

- La data semnării contractului prestatorul câştigător va prezenta obligatoriu **reţetarele** care urmează a fi folosite în desfăşurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentaţii de atribuire.

- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate de către medical nutriţionist, conform prevederilor reţetarelor.

- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriţia copiilor şi adolescenţilor în funcţie de necesarul caloric, grupe de alimente şi grupe de vârstă, pentru asigurarea creşterii şi unei stări de sănătate şi imunitate corespunzătoare.

- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepţionale şi cu aprobarea prealabilă a directorului grădiniţei la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.

- Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi păstrarea produselor agro-alimentare şi pentru prepararea si transportul hranei.

- Prestatorul trebuie să respecte cele 2 variante de plan meniu, însoţite de calculul kaloriilor.

- Beneficiarul va fi obligat să afişeze “Planul meniu săptămânal” care a fost aprobat la avizier.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L C O N S T A N Ţ A
O R A Ş U L E F O R I E

• Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc.

Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în **“Registrul de control privind hrănirea”**, document ce va fi păstrat la **persoana desemnată**.

• **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrană fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

• În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/ altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării**. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

• Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Zilnic, **o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece)**, va fi păstrată în frigider **48 de ore**. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

Prestatorul se obligă să prezinte unității de învățământ trimestrial buletinele probelor alimentare.

Cerințe specifice privind transportul

• Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la destinația unității beneficiare.

• Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie **avizate** de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Mijloacele de transport vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L C O N S T A N Ţ A
O R A Ş U L E F O R I E

-
- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în **recipiente de unică folosință**.
 - Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
 - Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, **contract de prestare a serviciilor privind igienizarea**.
 - Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

Cerințe specifice privind igiena personală

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă **analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare**. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

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 minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L C O N S T A N Ţ A
O R A Ş U L E F O R I E

afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

- Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

- Prestatorul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare*.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

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

- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, *verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control* utilizate.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

- Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de oferta.
- Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără/cu TVA.
- Prețurile/ tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale.

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate pe categorii de alocații de hrană;



R O M Â N I A
J U D E Ţ U L C O N S T A N Ţ A
O R A Ş U L E F O R I E

DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului - de la data semnării de către părți până la terminarea anului școlar, exceptând vacanțele legale. În cazul în care, din motive cauzate de pandemia coronavirus se va lua decizia de închidere temporară a grădiniței, contractul de catering se va suspenda.

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferite, decât în cazul măririi alocației pentru hrană.

MODALITĂȚI DE PLATĂ :

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 45 (patruzeci și cinci) de zile, de la emiterea facturii.

ÎNTOCMIT,

ADMINISTRATOR PUBLIC

Viorica GRECEANU