

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de servicii de catering
pentru GRADINITA NR 252 BUCURESTI SECTOR 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 oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediile Grădinitei nr 252 din Strada Aleea Alexandra nr 34, Calea Dorobanților nr 60 și str. Frumoasa nr. 24 sector 1, București, tel 0212302296

Prezentul caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile Legii nr 98/2016 privind achizițiile publice, a Hotărârii de Guvern nr 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publice/acord-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, precum și a procedurii simplificată proprie de realizare a achizițiilor publice incluse în anexa 2 din Legea nr 98/2016.

CONSIDERAȚII GENERALE :

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii Grădinitei nr 252 **București**, 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 Hotărârea Comitetelor de părinți a Grădinitei nr 252 București privind aprobarea majorării alocației de hrană pentru consumul colectiv din unitatea de învățământ la 15 lei (TVA inclus) pe zi pentru un copil.

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Grădinita nr 252 București, beneficiară a serviciului de catering

ANEXA NR.1

Mese principale si secundare	Beneficiar- alocatie 15 lei (cu TVA inclus) pe zi pentru un copil
Mic dejun	-Paine = 50g -Ceai de fructe indulcit 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

Gustare ora 16

Tartina cu unt si cascaval (60gr), compot(150ml), prajitura de casa(70gr), lapte(150ml), iaurt(125ml) si biscuiti(30gr.)

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Pentru intocmirea unui meniu complet si corect, pentru copii, se vor respecta urmatoarele recomandari:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa de mancare servite. Spre exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu paine si gem, ci cu preparate din carne dau cu derivate lactate ; in schimb, se poate folosi lapte cu paine cu gem sau biscuiti. La masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume ; fainoasele vor fi inlocuite cu legume variate ;
- evitarea la cina a mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot) ;
- se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau sub forma de salamuri prajite ori pregatite la cuptor. - sa se asigure 2 oua/saptamana/persoana sub diverse forme (ou fiert, omleta la cuptor);
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
- Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Pentru beneficiarii care merg in excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comanda transmisa cu cel putin trei zile inainte.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Se face precizarea ca se solicita ca atat alimentele ce compun micul dejun (cu exceptia painii) cat si carnea de la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevăzute de legislația sanitară.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului *zilnic, până la orele 18.00*, va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare si va contine numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar, in cazul in care acesta se impune, pe baza foi zilnice de

prezență a copiilor.

In functie de modificările intervenite in frecventa copiilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, 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 școlar și reglementările legislative in 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, intre orele 8,00 - 8,30, se va livra: - micul dejun și gustare (din ziua respectivă) 2. Zilnic, intre orele 11,30 - 12,00, se va livra: - prânzul (din ziua respectivă)</i>

Programul de servire al meselor :

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Micul dejun - între orele 08.30- 08.50;
- Gustarea - între orele 9,50 - 10,10;
- Masa de prânz - între orele 12,00 - 12.30 Seria I și 12,30- 13,00 Seria a II-a

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

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Spatiile de servire a mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale graficului de prestare al acestui serviciu.
- Ofertantul participant la procedură 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 a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.
- La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a directorului gradinței la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro- alimentare și pentru prepararea și transportul hranei.
- Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoțite de calculul caloriilor , conținutul de lipide, proteine

si glucide care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare.

•La întocmirea "Planului meniu", trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.
- preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;

•Beneficiarul va fi obligat să afișeze "Planul meniu săptămânal" care a fost aprobat în sala de mese.

•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 **directorul școlii sau persoana desemnată, după caz.**

•**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 hrana 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 distribuția 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.

Cerințe specifice privind transportul

- Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport, pana la destinatia 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 și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme , separat pentru fiecare fel de mâncare.

- Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "*numai pentru alimente*".

- 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 improprii 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 micro-organismelor 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 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 ținând cont de alocația de hrană stabilită la 15 lei (cu TVA) pe zi pentru un copil cu scolarizati in regim de zi, respectiv 13.76 lei fara TVA.

Valoarea estima pentru achizitia de servicii de catering este de 651.996,18 fara TVA, dupa cum urmeaza:

- 28520 portii pana la 31.12.2018 - 28520 portii x 13.761 lei (fara TVA) = 392463,72 lei

- 18860 portii de la 01.01.2019 si pana la aprobarea bugetului, dar un mai tarziu de 30.04.2019 - 18860 portii x 13.761 lei (fara TVA) = 259532,46 lei
- 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 in calcul doar primele doua zecimale.

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna în baza centralizatorului portiilor zilnice livrate pe categorii de alocatii de hrana ;

DURATA CONTRACTULUI :

Durata contractului este pana la data de 31.12.2018 cu posibilitatea de prelungire pana la aprobarea bugetului pe anul 2019, dar un mai tarziu de 30.04.2019.

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferate, 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.

**INTOCMIT,
Administrator**

Cristea Gheorghe

