

GRĂDINIȚA P.P. NR. 2 TIMIȘOARA
Str. Herculane , nr. 9
Tel./fax. 0256-463344
E-mail: gradinitapp2tm@yahoo.com
Nr.de înregistrare: 869/30.09.2024

Director, prof. BIBER JANINA ELENA



CAIET DE SARCINI
SERVICII DE CATERING PENTRU COPIII ÎNSCRIȘI ÎN CADRUL
Grădiniței P. P. nr. 1, Grădiniței P. P. nr. 2, Grădiniței P. P. nr. 7

COD CPV 55524000-9 Servicii de catering

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor de care prestatorul trebuie să țină seama la elaborarea ofertei și, implicit, la executarea contractului de prestări servicii de catering pentru Grădinița PP nr. 2, Timișoara.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice care definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

SECȚIUNEA I

Autoritatea contractantă:

AUTORITATEA CONTACTANTĂ: GRĂDINIȚA PP NR 2 TIMIȘOARA, str.HERCULANE nr.9,tel.fax.0256/463344,e-mail: gradinitapp2tm@yahoo.com

SECȚIUNEA II

Informații generale:

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura de atribuire aplicată este Procedura proprie, cu aplicarea criteriului de atribuire "prețul cel mai scăzut" în condițiile Legii 98/2026 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr.395/2026 pentru aprobarea noemelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

SECȚIUNEA III

Obiectul contractului consta în achiziția serviciului de asigurare a hranei în sistem de catering, respectiv prepararea și livrarea hranei pentru copiii înscriși în cadrul Grădiniței PP nr. 1, Grădiniței P.P. nr. 2, Grădiniței P.P. nr. 7, din Timișoara.

Servirea hranei-rece sau preparata se face în condițiile respectării întocmai a normelor sanitare/sanitar-veterinare, aplicabile la orice dată. Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al Prestatorului.

SECȚIUNEA IV

Durata contractului : 12 luni (un an) , respectiv de la data emiterii contractului .

SECȚIUNEA V

Valoarea estimată a achiziției pentru prestarea serviciilor este de maximum **1.012.920,00 lei fără TVA** și pentru un preșcolar este de maximum **18,35 lei fără TVA** reprezentând micul dejun, prânzul (felul I+felul II) și gustarea.

SECȚIUNEA VI

Descrierea serviciilor:

Locul de livrare:

Grădinița PP nr. 1 - Timisoara, str. Alunis, nr. 41A, judet: Timis

Grădinița PP nr. 2 - Timisoara, str. Herculane, nr. 9, judetul Timis

Grădinița PP nr. 7 - Timisoara, str. Constantin Nottara, Nr. 1, judetul Timis

Program de servire a mesei:

- Micul dejun: 09:00

- Prânzul: 12:00

- Gustare : 15:30

Programul de livrare a hranei poate fi modificat pe parcursul derularii contractului în funcție de necesitățile autorității contractante și comunicate prestatorului în timp util.

Prestatorul va asigura personal care livrează hrana la fiecare locație a beneficiarului, în condițiile respectării normelor de igienă din domeniul alimentației și conform listei cu numărul de copii data de beneficiar și conform listei de meniu stabilită săptămânal de către prestator după primirea acceptului beneficiarului.

Locul de desfășurare a activității ofertantului: hrana va fi preparată în locația proprie a ofertantului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregătire a hranei. Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana circuitele specifice prevăzute de legislația în vigoare. Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică .

Transport:

Prestatorul se obligă să asigure transportul hranei preparate până la spațiile de preluare ale autorității contractante, în mașini aflate în proprietatea acestuia și autorizate sanitar-veterinar, în conformitate cu normativele legale în vigoare.

Livrare:

Prestatorul va trebui să distribuie 2 mese/ zi (mic dejun ,pranz și gustarea)pentru Grădinița PP nr. 2, Grădinița PP nr. 1, Grădinița PP nr. 7.

Comanda pentru numărul de porții care trebuie preparate și livrate, se face zilnic până la ora 08:30-8:40 , de către reprezentantul achizitorului, pentru ziua în curs.

Prestatorul este obligat ca hrana proaspăt preparată să o livreze **în maxim 30 minute** de la finalizarea preparării, astfel încât să se respecte intervalul orar stabilit pentru servirea mesei de la pct. 4 și condițiile de calitate a hranei. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60° C sau la maximum 8° C, în funcție de preparat. Este interzisă pastrarea alimentelor preparate de la o masă, la alta.

Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparată mâncarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripționate, stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare și dovedită proveniența acestora prin documente prevăzute de legislația în vigoare (după caz: avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc).

La livrare, se vor preda documentele: aviz de însoțire a marfii, proces-verbal de confirmare a livrării hranei, listele de meniuri, calculul kaloriilor și gramajul/portie, semnate de către

reprezentantii prestatorului, precum si de catre reprezentantii desemnati ai gradinitei dupa preluarea alimentelor. Meniurile vor fi livrate la fiecare sediu al beneficiarului.

Receptie :

Predarea hranei la beneficiar va fi efectuata de catre o persoana specializata din partea prestatorului care va respecta normele de igiena in vigoare, iar confirmarea prestarii se va face numeric de catre persoana desemnata sa preia hrana.

Receptia se face la livrare pe baza de aviz de insotire a marfii si proces –verbal de confirmare a livrării alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de catre reprezentantul prestatorului (cel care preda hrana), precum si de catre reprezentantul achizitorului de la fiecare sediu.

In cazuri extreme cand prestatorul nu poate asigura meniul propus pe ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decat cu acordul beneficiarului.

Pe parcursul derularii contractului, autoritatea contractanta are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, conditiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, conditiile de igiena a spatiilor de lucru si a alimentelor, etc.

Produsele livrate care nu vor corespunde calitativ vor fi refuzate, prestatorul avand obligatia inlocuirii lor in aceeasi zi, intr-un interval de maximum 1 ora.

Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic si sa pastreze probe de hrana, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea sa vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- data si ora recoltarii,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii contractului prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara impuse de HACCP.

Precizari cu privire la prepararea hranei:

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copii, conform datelor primite zilnic de la autoritatea contractantă, astfel încât să se asigure cele 2 mese/zi si 2 gustari (mic dejun si prânz), in functie de planul de meniu saptamanal si comanda zilnica pentru ziua curenta, care va fi trimisa in fiecare zi.

Micul dejun si pranzul vor fi livrate la sediile beneficiarului in recipiente de inox, cu capac.

Meniul saptamanal va fi stabilit de comun acord cu beneficiarul, iar calculul caloriilor zilnice va fi stabilit de catre un medic nutritionist al furnizorului.

Meniul saptamanal va include obligatoriu urmatoarele:

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

- 1 zi/saptamana iaurt cu corn/omleta
- 2 zile/saptamana ceai servit fie cu sandwich , fie cu friganele;
- 2 zile/saptamana lapte impreuna cu sandwich , cereale ,gris cu lapte; taietei cu lapte; orez cu lapte; lapte cu biscuiti; lapte cu nesquik.

Sandwich va contine urmatoarele: varianta 1: unt, sunca, legume (ardei, castraveti), varianta 2: unt, sunca, cascaval.

PRÂNZUL va fi servit astfel:

Felul 1

3 zile/saptamana se va servi supa cu taietei/galuse/tascute

2 zile/saptamana se va servi ciorba de pui/vacuta/legume + paine ambalata

Felul 2 – friptura cu garnitura, salata si paine ambalata

Friptura, tocanita, gratar, sarmale, paste, pulpe de pui la cuptor, chiftele etc.

Garnituri: orez, cartofi, spanac, mazare,etc

Salate: varza, rosii, castraveti, sfecla,etc.

Gustarea meniului de pranz va fi compusa din:

- diverse fructe (fructe proaspete de sezon), de 3 ori/ saptamana. Fructele servite in aceeasi saptamana vor fi diferite.
- biscuiti tip eugenia sau produse de patiserie (clatita, gogoasa, chec cu cacao/fructe/nuca, diverse prajituri) de 2 ori/ saptamana. Produsele de patiserie vor fi facute atat in regim propriu, cat si cumparate din comert.

SECȚIUNEA VII

CERINȚE MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

1) Societatea ofertantă să dețină în mod obligatoriu un spațiu pentru prepararea hranei care să respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare în conformitate cu normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/43 a Consiliului European, Regulamentului CE nr.852/29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare;

2) Societatea ofertanta să dispună de personal calificat, pentru prepararea și livrarea hranei

3) Societatea ofertanta să facă dovada că deține autorizație A.N.S.V.S.A. pentru mijloacele de transport pe care le va utiliza în derularea contractului.

4) Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat să efectueze testarea produsului finit (într-un laborator acreditat - cel puțin odată la 3 luni), prezentând buletinul de analiză.

5) Condiții specifice privind transportul:

- mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în stare bună de întreținere și funcționare pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfectia adecvate;

- mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie să aibă autorizație **A.N.S.V.S.A.:**

- recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curățate și dezinfectate zilnic.

- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar oferit;

- alimentele voluminoase sub formă lichidă, (ciorbă, supă, ceai, lapte, compot, etc.) trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar; aceste containere trebuie dotate cu capac, destinate exclusiv utilizării pentru alimente;

- atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;

- alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;

- unde este necesar, mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată atât caldă, cât și rece după caz și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate;

- mijloacele de transport vor fi curățate și dezinfectate înaintea oricărui transport de aliment produs

finit;

- hrana va fi livrata de prestator pe fiecare gradinita in parte, de unde personalul calificat, prezent in cadrul gradinitei, va asigura servirea hranei copiilor.

6) Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;

- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise, marcate in mod distinct ca fiind proprietatea prestatorului; aceste containere trebuie sa fie de o construcție adecvata, păstrate intacte si unde este necesar, ușor de curatat si dezinfectat;

- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create si administrate in asa fel incat sa poata fi menținute curate si pentru a se preveni apariția si raspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spațiilor;

- prestatorul va asigura evacuarea din incinta achizitorului si neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare.

7) Cerințe privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor/hranei, va menține curățenia personală si va purta echipament de protecție și de lucru adecvat si curat;

- personalul bucătăriilor, cel ce manipulează hrana și cel care efectuează transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice ,conform prevederilor legale in vigoare;

-controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor, precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate, se va efectua de către prestator, în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină 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 aceasta consideră că este necesar.

8) Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care conțin substanțe necunoscute, astfel incat după o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;

- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor menține in condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;

- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate si transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sanatații sau contaminării in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare, astfel, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate in asa masura incat sa se minimalizeze riscul contaminării si se vor introduce masuri adecvate prin care sa se asigure ca epidemiile vor putea fi controlate;

- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie menținute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sanatațe. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp in afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea preparării, transportului, depozitarii, prezentării si servirii cu condiția ca acest lucru sa nu conducă la apariția unui risc de sanatațe;

- când alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede după etapa de pregătire termica sau după etapa de pregătire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanatațe;

- hrana copiilor va fi livrata in maxim 30 minute de la finalizarea prepararii, astfel incat sa se respecte intervalul orar stabilit pentru servirea mesei de la cap. I, pct. 4 si conditiile de calitate a hranei, in caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatura mai mare de 60° C pentru hrana caldă și la max. 8 ° C pentru hrană rece”;

- este interzisă pastrarea alimentelor de la o masa la alta;

- substanțele periculoase si/sau neocomestibile, se vor eticheta corespunzător si se vor depozita separat si in containere sigure;

- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligația de a le înlocui in timp de o oră.

9) Ofertantul va prezenta meniurile, întocmite de dieteticianul firmei, pentru 5 zile.

Meniurile se vor întocmi saptamanal, alegerea felurilor de mancare si repartitia alimentelor se va face de catre nutritionistul prestatorului care va avea in vedere:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentarii de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- sa fie consistente si sa dea senzatia de satietate;
- sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;

Meniurile vor fi alcatuite astfel incat sa realizeze numarul de calorii necesare prin 2 mese/zi,:

- masa de dimineata compusa dintr-un aperitiv + ceai sau lapte;
- masa de pranz compusa din 2 feluri de mancare+desert;

Meniurile vor fi preparate cu respectarea baremului minim de calorii stabilit prin actele normative.

SECȚIUNEA VIII

OBLIGATIILE PRESTATORULUI

Prestatorul are urmatoarele obligatii:

- sa asigure hrana copiilor inscrisi, in mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu achizitorul, in conformitate cu necesitățile calorice, cantitative si calitative;
- să propună o lista de meniuri saptamanala de comun accord cu achizitorul si aprobata de nutritionistul prestatorului. Pe timpul derulării contractului, prestatorul poate inlocui componente, dar nu le poate aplica pana nu are aprobarea scrisa din partea achizitorului. Prestatorul trebuie sa asigure in lipsa unor produse prevăzute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri excepționale, dar cu aprobarea prealabila a achizitorului, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite;
- să transporte hrana in recipienti adecvați;
- să transporte hrana în mijloace de transport adecvate transportul alimentelor;
- să curețe și să dezinfecteze zilnic mijloacele de transport, sens in care va trebui să completeze o fișă zilnică a fiecărui autoturism cu persoana responsabilă de efectuare a acestei operațiuni.
- să-si adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului si sa dețină toate autorizațiile necesare, conform normelor sanitare/sanitar-veterinare si reglementarilor legale incidente domeniului de activitate ce vor fi emise pe perioada de derulare a contractului;
- să dețină si să asigure permanent, organizarea, funcționarea si dotarea bucătăriei si transportul hranei conform cerintelor/normelor in vigoare, ori de cate ori acestea se modifica;
- să permită oricând controlul inopinat al achizitorului (prin personalul desemnat) in punctul de lucru, cu privire la condițiile de preparare a hranei, examinarea cantitativa si din punct de vedere organoleptic al hranei, condițiile de transport;
- să rezolve de indata sesizările/reclamațiile privind calitatea si/sau gramajul porțiilor si sa remedieze de indata orice deficiente constatate in activitatea sa, conform normelor legale

- incidente;
- să preia zilnic de la gradinita comanda de hrana pentru ziua in si va colabora permanent cu achizitorul, in scopul asigurării hranei pentru copii conform necesităților solicitate;
- să predea hrana în gradinita persoanelor desemnate și să semneze documentele de confirmare a livrării hranei;
- sa dețină angajat un nutritionist, care sa conceapă meniurile zilnice. Prestatorul va trebui sa ofere variante de meniu saptamanal, care vor fi aprobate de achizitor;
- sa asigure prin personal propriu instruit un program adecvat de funcționare a activitatii care sa permită prestarea fara întrerupere si in bune condiții a serviciului de preparare si livrare a hranei si totodata respectarea programului prevazut la cap. 1 pct. 4 din prezentul caiet de sarcini;
- sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractanta);
- sa păstreze zilnic o proba recoltata din fiecare fel de hrana preparata si livrata către achizitor; proba va fi pastrata in frigider 48 ore;
- să asigure cerințele legale în materie de securitate și sănătatea în munca. In cadrul responsabilităților sale, Prestatorul are obligația sa ia măsurile necesare pentru :
 - asigurarea securității și protecția sănătății lucrătorilor;
 - prevenirea riscurilor profesionale;
 - informarea și instruirea lucrătorilor;
 - asigurarea cadrului organizatoric și a mijloacelor necesare securității și sănătății în munca.
- să asigure si să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale in materie de servicii pentru situații de urgenta, respectiv:
 - sa ia măsurile necesare pentru acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea lucrătorilor, adaptate naturii activităților și mărimii unitatii,
 - sa stabilească legăturile necesare cu serviciile specializate, îndeosebi în ceea ce privește primul ajutor, serviciul medical de urgenta, salvare și pompieri,
 - sa desemneze lucrătorii care aplica măsurile de prim ajutor, de stingere a incendiilor și de evacuare a lucrătorilor. Numărul lucrătorilor instruirea lor și echipamentul pus la dispoziția acestora trebuie sa fie adecvate mărimii și/sau riscurilor specifice activitatii;
- să sigure comunicarea permanentă cu achizitorul, asigurând telefon, fax și adresa de e-mail; comunicarea este necesară din cauza faptului că pot apărea modificări în situația zilnică de alocare a hranei;
- sa plateasca daune morale si materiale atat autoritatii contractante cat si copiilor în caz de infecție nosocomiala sau epidemie nosocomiala, din cauze datorate prestatorului;
- în cazul in care prestatorului i se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se reziliaza de drept, prestatorul avand obligația sa asigure in continuare hrana necesara către achizitor, pana in momentul in care achizitorul dispune de o soluție legala privind achiziția serviciului de la un alt prestator in vederea preparării si distribuirii hranei.
- sa prezinte la orice solicitare documente ce vizeaza activitatea de catering, respectiv preparare, transport, servire hrana, organelor de audit extern si/sau organelor de control;
 - sa asigure recipientele, containerele izoterme din inox in care se va depozita si livra hrana copiilor.

SECȚIUNEA IX CRITERIU DE ATRIBUIRE Prețul cel mai scăzut.

SECȚIUNEA X INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Serviciile se adresează unui număr de 230 preșcolari în anul școlar 2024-2025 .
- Aprobata în Consiliul de Administrație în data de 27.09.2024

Președinte: **Prof. BIBER JANINA ELENA** -director
Membru: LAJOS IRINA -adm. financiar
Membru: CREȚU DACIANA GIANINA -adm.patrimoniu
Membru: IOVANOVICI SILVANA -adm patrimoniu



Membrii de rezervă: Prof. BARBU NADA DARINCA
Prof. ROBU MONICA ILEANA