

ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 CIOROGĂRIA  
STR. BUCUREȘTI NR. 110; TELEFON/FAX: 0213503230  
E-MAIL: scoala1cirogaria@yahoo.com  
Cod fiscal: 24937076  
CIOROGĂRIA, ILFOV  
Nr. 6/06.01.2020



MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

**CAIET DE SARCINI**  
**privind achiziționarea de servicii de catering**  
**pentru meniu pranz + supliment**

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 sediul Strada Scolii, nr.1 și Strada Adunat nr. 31 A.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale în vigoare:  
- Art. 68 alin. (2) lit. b), coroborat cu art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

**CONSIDERAȚII GENERALE:**

**I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea livrarea și servirea hranei în cantități și conținutul caloric stabilit prin norme de hrană prevăzute de legislația în vigoare cu respectarea cuantumului alocat de hrană, respectiv 13,34 lei fara TVA

În ceea ce privește întocmirea meniurilor, prestatorul trebuie să dispună de 4 meniuri, care se vor derula pe parcursul a 4 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 carnea de la masa de pranz (felul II, inclusive painea) să fie porționate la gramajul prevăzut în particulăritățile prevăzute de legislația sanitară.

**Comanda** pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului *zilnic, până la orele 9.00*, va fi valabilă pentru mesele din acea zi și va conține numărul de porții, pe baza foii zilnice de prezență a copiilor și elevilor.

**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	COD CPV	TERMEN	PRESTĂRI SERVICII
SERVICII DE CATERING	55520000-1		1. Zilnic, între orele 12.00 – 13.00, se va livra: - prânzul ( <i>din ziua respectivă</i> – felul I, II) - supliment ora 15.00

**Număr de porții pe zi: min. 100 – max. 150.**

#### **Programul de servire al meselor:**

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

- Masa de prânz - între orele 12.00 – 13.00;
- Suplimentul – ora 15.00.

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.

Spațiile 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 înțământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul 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 mâncărilor, se vor folosi gramașele indicate de către medical nutriționist, conform prevederilor rețetelor.

- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților 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 substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a directorului grădiniței la echivalența 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 respecte cele 4 variante de plan meniu, însoțite de calculul calorilor.

- Beneficiarul va fi obligat să afișeze "Planul meniu săptămânal" care a fost aprobat la avizier.

- 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

**• 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 calorilor 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 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 (măncare 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 și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

*vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile* ce va face alimentele improprii

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate,

### **Cerințe specifice privind alimentele**

este cazul.

Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, puând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori alimentelor, distribuția și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical

- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă *analizele medicale la zi*

personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena

### **Cerințe specifice privind igiena personală**

obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspecție în acest sens.

- Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și

### **serviciilor privind igienizarea.**

igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, **contract de prestare a** contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea

- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține

permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată

- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie

### **alimente".**

faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate **"numai pentru**

astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste

rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil,

formă lichidă, granulat sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri

alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub

măncare. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul

ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor - vase izotermice, separat pentru fiecare fel de

- Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente din inox închise

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 minimizeze 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, *verficările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate*.

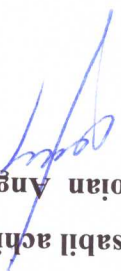
### **CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:**

- Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de oferta

- Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără TVA.

**Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza notelor de comanda emise și certificate de achizitor;**

**ÎNTOCMIT,**  
**Responsabil achiziții publice**  
**Stoian Anghel**



**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.

**DURATA CONTRACTULUI:**  
Durata contractului-cadru este de 3 ani.