

Grădinița "Mărțișor"

E-mail: gradinitamartisor@s4.ismb.ro
Strada Daracului nr. 11, București, Sector 4

Nr. înregistrare 236/02.04.2025



CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de tip catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii din cadrul Grădiniței "Mărțișor" (corp A+B)

1. DISPOZIȚII GENERALE

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 propunerea tehnică în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolari, la sediul **Grădiniței "Mărțișor"** (Corp B) din str. Daracului nr.11, Sector 4, București și Calea Văcărești nr.296, sector 4, București (Corp A)

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor.

2. DATE DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Grădinița "Mărțișor", str. Daracului nr.11, sector4, București, CUI:4364713, e-mail:gradinitamartisor@s4.ismb.ro, adresa de internet:<https://gradinitamartisor.ro>

3. OBIECTUL ACHIZIȚIEI:

Obiectul achiziției este pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei constând din mic dejun, gustarea de la ora 10.00, prânzul compus din felul 1 și felul 2 și gustarea de la ora 16.00, pentru preșcolarii din Grădinița "Mărțișor" (corp A+B).

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii care frecventează cursurile gradinitei, în cantitățile și conținutul caloric stabilit

prin Ordinul nr. 1955 din 18/10/1995 pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitatile pentru ocrotirea, educarea si instruirea copiilor si tinerilor, in conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

4. SCOPUL ACHIZIȚIEI:

Scopul achiziției constă în asigurarea unei hrane corespunzătoare pentru copiii care sunt înscriși și frecventează Grădinița "Mărțișor". Oferirea unei hrane echilibrate este esențială atât pentru dezvoltarea armonioasă a copiilor, cât și pentru creșterea capacității lor de concentrare și învățare pe timpul zilei.

5. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii din Grădinița "Mărțișor" (corp A+B) din str. Daracului nr. 11 și Calea Văcărești nr.296,sector 4,Bucuresti

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Porțiile zilnice vor fi livrate în câte două tranșe, asigurând astfel servirea lor în condiții optime de temperatură, astfel:

1. Micul dejun și gustarea de la ora 10.00 se va livra în intervalul 07.00-07.30

1.1. Micul Dejun poate conține:

- tartine cu produse din carne de vita//pui/curcan si porc (ocazional) (sunca de curcan/pui, muschi file, sunca de praga, etc) + o cană cu ceai/lapte; 80gr
- tartine cu produse lactate (cas, cascaval, unt, cremă de branza) si ou + o cana cu ceai/lapte; 80-90gr
- lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse făinoase (griș cu lapte, orez cu lapte, etc); 200ml/30gr
- fulgi de porumb cu iaurt. 140gr/30gr

1.2 Gustarea de la ora 10:00 va fi compusă din:

- fructe de sezon precum (mere, pere, prune, nectarine, piersici, struguri, mandarine, banane, portocale etc.); 100gr
- legume (morcov, ardei); 100gr

2. Prânzul și gustarea de la ora 16:00 se va livra în intervalul 11:00- 11:30.

2.1 Prânzul va fi compus din 2 (doua) feluri de mâncare + pâine:

- felul 1 - supe, ciorbe, supe creme, mamaligă cu brânză și smântână, budinci (de paste cu brânză, etc) etc; 330gr/30gr
- felul 2 - fripturi, gulașuri, tocănițe, mâncăruri de legume etc. + garnituri (legume sote, piure de cartofi/ pilaf,sosuri etc.) și/sau salate. 220gr/70gr

2.2. Gustarea de la ora 16:00 va fi compusă din:

- fructe; 60-100gr
- produse lactate: iaurt, chefir, sana. 140gr/330ml
- produse de patiserie preparate în laborator sau bucătăria proprie. 60gr/80gr

La efectuarea livrărilor ofertantul va prezenta următoarele documete: avizul de însoțire a mărfii și declarație de conformitate.

Ofertantul trebuie să asigure meniuri corespunzătoare pentru copiii cu diverse intoleranțe alimentare sau cu diverse regimuri alimentare, care să se încadreze în același preț ca restul meniurilor și al căror număr va fi comunicat odată cu comanda principală.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante o probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi preșcolarilor grădiniței (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider, timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil.

Comanda cu numărul estimativ de porții se va comunica la ora 20.00 în ziua anterioară livrării, iar numărul exact de porții, ce va fi facturat, se va comunica până la ora 08:30 pentru ziua în curs, după efectuarea prezenței copiilor.

Comanda se va transmite telefonic de administratorul de patrimoniu al autorității contractante sau de persoana care îl înlocuiește.

6. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii (Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți).

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite de certificate de calitate și sanitar-veterinare.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare, privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Ofertantul trebuie să întocmească “Meniul săptămânal” pe baza normelor de hrană, aprobat de achizitor. La întocmirea “Meniului săptămânal” 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;
- planurile de meniu întocmite în ultima săptămână, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate 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 (este exclus procesul de prăjire).

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea meniului pentru preșcolari:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă;
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide-cereale, ca de exemplu supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite;
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
9. Este interzisă folosirea cremelor de orice fel (cu ouă, frișcă sau maioneză);

VARIANTE ORIENTATIVE DE MENIU

Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8-30 Cereale cu lapte Alergici – lapte vegetal cu biscuiți	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Omleta cu branza telemea stiksuri de ardei capia Alergici- tartina cu miere	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina pasta de ton	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Sandwich cu muschi tiganesc	Mic dejun ora 8-30 Lapte cu cacao Tartina cu unt si gem Alergici- ceai
Ora 10:00 Banana	Ora 10:00 Nectarine .	Ora 10:00 Struguri	Ora 10:00 Mere	Ora 10:00 Banane
Prânz ora 12:00 Ciorba de curcan dreasa cu ou Pulpa de curcan la cuptor cu legume	Prânz ora 12:00 Supa de rosii si dovlecei Tochitura cu ficatei si carne de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba de pui deasa cu ou Paste cu branza telemea Alergici –paste Bolognese cu carne de pui	Prânz ora 12:00 Mamaliga cu branza si smantana Mancare de cartofi cu carne de porc si salata de castraveti Alergici-Ciorba de pui tocanita de legume	Prânz ora 12:00 Supa de legume cu zdrente de ou Fasole verde cu carne de pui
Gustare ora 16:00 Turta dulce	Gustare ora 16:00 Salam de biscuiti Alergici -fruct	Gustare ora 16:00 Prajitura cu lapte Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 Chec cu fructe Alergici- Fruct	Gustare ora 16:00 Baton cu mac

Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8-30 Sana cu fugi de porumb alergici - Ceai de fructe si sunca de pui	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu unt si muschi file	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu pasta de ou Alergici- tartina cu gem	Mic dejun ora 8-30 Tartina cu crema de branza Lapte Alergici- ceai tartina cu gem	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu pate de casa

Ora 10:00 Mere	Ora 10:00 Struguri	Ora 10:00 Prune	Ora 10:00 Banane.	Ora 10:00 Piersici.
Prânz ora 12:00 Supa de curcan cu taitei Papricas cu carne de curcan	Prânz ora 12:00 Mamaliga cu branza si smantana Alergici supa de pui Tocanita de ciuperci cu pulpe de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba radauteana cu piept de pui Paste cu branza telemea Alergici -Friptura de pui	Prânz ora 12:00 Supa de vacuta cu zdrente de ou Alergici -supa de pui Tocanita de masline carne de vita (alergici cu pui)	Prânz ora 12:00 Supa crema de legume cu crutoane Risotto cu friptura de curcan
Gustare ora 16:00 Chec cu cacao Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 Rulada cu gem Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 COZONAC Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 Pandispan cu fructe Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 Baton cu cereale si iaurt Alergici- fruct

Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8- 30 Orez cu lapte	Mic dejun ora 8- 30 Ceai de fructe cu lamaie Sandwich cu unt si cascaval Alergici –Tartina cu miere	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu pate de casa	Mic dejun ora 8- 30 Lapte Tartina cu unt si gem	Mic dejun ora 8- 30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu omleta si branza telemea Alergici –ceai cu biscuiti
Ora 10:00 Banane	Ora 10:00 Mere	Ora 10:00 Prune	Ora 10:00 Banane.	Ora 10:00 Piersici.
Prânz ora 12:00 Supa crema de legume cu crutoane Friptura de curcan cu piure de cartofi si salata verde cu castraveti Alergici-cartofi natur	Prânz ora 12:00 Supa de legume cu fidea Ardei umplut cu carne de porc	Prânz ora 12:00 Mamaliguta cu branza si smantana Alergici -supa de pui Ostropel de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba de legume cu zdrente de ou Ghiveci de legume cu carne de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba de dovlecei Friptura de pui la tava Orez sarbesc si salata verde
Gustare ora 16:00 Baton cu mac	Gustare ora 16:00 Placinta cu branza dulce si stafide	Gustare ora 16:00 Chec cu cacao Alergici –fruct cu biscuiti	Gustare ora 16:00 Placinta de mere	Gustare ora 16:00 Iaurt cu biscuiti Alergici –Fruct cu biscuiti

Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8-30 Sana cu fulgi de porumb Alergici –Ceai si sandwich cu sunca de pui	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu crema de branza Alergici-Ceai cu biscuiti	Mic dejun ora 8-30 Gris cu lapte Alergici –omleta cu ceai	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu unt si sunca de pui Alergi- tartina cu sunca Gris cu lapte Alergici –omleta cu ceai	Mic dejun ora 8-30 Taitei cu lapte Alergici-Tartina cu miere
Ora 10:00 Mere	Ora 10:00 Prune	Ora 10:00 Banane.	Ora 10:00 Nectarine.	Ora 10:00 Sticksuri de morcov si ardei
Prânz ora 12:00 Ciorba de pui cu zdrente de ou Alergici-ciorba de pui Friptura de pui cu piure de cartofi si salata de castraveti	Prânz ora 12:00 Supa cu galusti Alergici –supa de legume Rulada cu carne de curcan Alergici-friptura de curcan	Prânz ora 12:00 Supa de legume cu verdeata Chiftelute de peste cu orez si legume Alergici – peste la cuptor cu legume	Prânz ora 12:00 Ciorba de vacuta cu bors Alergici-Ciorba de pui Cartofi-frantuzesti Alergici -tocanita de cartofi	Prânz ora 12:00 Supa crema de linte cu crutoane Tocanita bulgareasca cu pui
Gustare ora 16:00 Sandwich cu unt si cascaval Alergici_-Fruct	Gustare ora 16:00 Iaurt cu biscuiti Alergic-i mar cu biscuiti	Gustare ora 16:00 Placinta cu mere	Gustare ora 16:00 Chec cu cacao	Gustare ora 16:00 . Baton cu mac Alergici -fruct

7. RECEPȚIE, CONTROL ȘI REMEDIEREA DEFICIENȚELOR:

- a) Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, achizitorul prin personalul desemnat, va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.
- b) Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare cu altele corespunzătoare se va face în termen de 1 oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

8. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

(1) Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv cod CAEN: 562 activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație;

(2) Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/ păstrarea în camere frigorifice și de congelare a produselor agroalimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;

Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în documentația de achiziție.

Cerințe specifice privind alimentele:

a) Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări care ar face alimentele improprietate consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat. 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.

b) Produsele intermediare și produsele finite, cu potențial 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.

Cerințe specifice privind igiena personalului:

a) 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.

b) Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să respecte regulile igienico – sanitare, controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Cerințe specifice privind transportul alimentelor:

a) Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.

b) 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.

c) Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

d) 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.

e) Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

f) Mijloacele de transport și/sau recipiente/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.

- g) Transportul și distribuirea hranei preparate se va realiza cu mijloace auto speciale, autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
- h) Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

9. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul unitar) pentru un (1) meniu/porție complet format din: mic dejun, gustarea de la ora 10.00, prânzul ce cuprinde felul 1 și felul 2, gustarea de la ora 16.00, pentru un număr de 140 preșcolari x 103 zile, exprimat în lei, fără T.V.A.

Prețul estimat de către autoritatea contractantă este de 20,18 lei fără T.V.A./ meniu/ porție copil.

10. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facuri fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate etc.).

Plata se va face prin ordin de plată în baza facturii fiscale emise de prestator în termen de 30 de zile de la data primirii facturii fiscale.

11. DURATA CONTRACTULUI

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la finalul lunii decembrie 2025, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional pentru o perioadă de maxim 4 luni.

12. PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în lei și rămâne ferm pe toată durata contractului.

Valoarea estimată a contractului este de 290.995,60 lei fără T.V.A. la care se adaugă T.V.A. (9%) în valoare de 26.244,40 lei, rezultând o valoare totală a contractului de 317.240,00 lei.

Întocmit,
Florentina CIOBANU

