



CENTRUL SCOLAR DE EDUCATIE INCLUZIVA NR.1,
MUNICIPIUL PLOIEȘTI
STR.FĂGĂRAȘ, NR.1,
Tel./fax 0244/574563
e-mail: centrulscolarspecial@gmail.com

CAIET DE SARCINI

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 Centrului Școlar de Educație Incluzivă Nr. 1 Ploiești, str. Făgăraș, nr.1 , tel. 0244574563.

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

- Legea nr.98/19.05.2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 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 și elevii Centrului Școlar de Educație Incluzivă Nr. 1 Ploiești, 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 Guvernului nr. 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană privind consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială, la 16,60 lei (TVA inclus) pe zi pentru un copil.

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Centrul Școlar de Educație Incluzivă Nr. 1 Ploiești, beneficiară a serviciului de catering.



Anexa nr.1

Mese principale și secundare	Beneficiar – alocatie 16,60 lei (cu TVA inclus) pe zi pentru un copil
Gustare 1 ora 10,00	- un produs cum ar fi: - pâine (chifla) - 50 g - iaurt simplu sau cu cereale :1 buc/pers. - jambon, cascaval, rulada de pui, muschi file, telemea– 25 g - branza topita – 1 buc./pers. - ardei gras – 25 g - roșii cherry – 2 buc./pers.
Prânz	Cuprinde 3 feluri de mâncare și o salată de sezon (ciorbă/supă și felul II și desert), astfel: - ciorba de legume dreasă cu ou sau supă de pui cu tăiței sau găluște (260 ml); - ciorba cu carne de pui sau vită – 260ml/40g - mâncare scăzuta, garnitură – 200 g - friptură carne pui, vită, porc – 50 g procesata și fără os - salată de sezon - 80 g - pâine – 100 g Desert: - prăjitură de casă – 50 g - fructe – 1 buc/pers. - corn cu ciocolată, prajitură ambalată – 1 buc./pers.
Gustare 2	- pâine (chifla) - 50 g - iaurt simplu sau cu cereale :1 buc/pers. - jambon, cascaval, ruladă de pui, mușchi file, telemea– 25 g - branză topită – 1 buc./pers. - ardei gras – 25 g - roșii cherry – 2 buc./pers. - eugenia – 25 g - iaurt cu biscuiți – 140 ml cu 50 g

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, pentru copii și adolescenți, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite. Spre exemplu la gustarea 1 nu se va servi ceai cu pâine și gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine și gem sau biscuiți. La masa de prânz nu se vor folosi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supă de găluște și friptură cu



garnitură din paste făinoase ci din legume; făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate.

- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil prin fierbere ori pregătite la cuptor.

-nu se vor folosi creme cu ouă, friscă sau maioneză.

- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sarate.

Pentru beneficiarii care merg în excursii prestatorul va asigura hrană rece conform Notei de comanda transmisă cu cel puțin trei zile înainte.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun gustarea 1 cât și carnea de la masa de prânz (felul II) să fie porționate la gramajul prevazut în particularitățile prevăzute de legislația în vigoare.

Deasemena se solicita sa se precizeze costul defalcat al fiecarui produs/ elev /zi astfel incat valoarea totala sa se incadreze in nivelul minim al alocatiei de hrana stabilit prin H.G. nr. 904/2014.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 9,30, și va conține numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar, în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezentă a copiilor și elevilor.

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor și elevilor 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 școlar și de reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/2008, OMS 176/2009, OMS 976/1998 , cu modificările și completările ulterioare.

Graficul de prestare a serviciilor de catering:

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

Denumire servicii	Cod cpv	Termen prestari servicii
Servicii de catering	55520000-1	1. Zilnic , între orele 9,15-9,45, se va livra: - gustarea 1 (din ziua respectivă) 2. Zilnic, între orele 11,30-12,00 se va livra: - prânzul și gustarea 2 (din ziua respectivă)

Programul de servire a meselor:



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

- Gustarea 1 – între orele 10,00-10,15;
- Masa de prânz – între orele 12,00-13,30;
- Gustarea 2 – între orele 14,30-15,00.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și cerințele 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.

Consideratii privind realizarea propunerii tehnice:

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- * Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevazute 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 gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.
- * Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, gupe 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 prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a directorului școlii și a medicului școlar la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- * Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevazute 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 kaloriilor, conținutul de lipide, proteine și glucide care vor fi trimise beneficiarilor spre aprobare.
- * La întocmirea "Planului meniu", trebuie să se țină cont de următorii factori:
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide);
 - 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.

* 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 o declarație de conformitate și calculul caloriilor 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 vor comunica imediat în scris prestatorului.

* În cazul în care se constată 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 aceasta.

* Cantitățile constatate lipsa 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 la frigider 48 ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

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/ organisme 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 recipientele 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 forma lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât 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.

* 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.

Cerinte 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 aibe **analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislația în vigoare**. Controlul medical periodic la personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de protecție a muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de cate ori este cazul.

Cerințe specifice privind alimentele

* Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricaror contaminări probabile** ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor 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 un mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**.



* 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.

* Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

Cerinte privind capacitatea tehnica si profesionala.

* Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei romane in vigoare si standarelor europene.

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

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de ofertă ținând cont de alocația de hrană stabilită conform Hotărârii de Guvern nr. 904/2014 privind stabilirea nivelului minim de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială, (nivelul alocației zilnice de hrana este stabilit la 16,60 lei/copil/zi cu TVA pentru copiii cu vârsta între 3-26 ani.

- 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 dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate.

Durata contractului.

Durata contractului va fi de 80 zile școlare (zile lucratoare), conform structurii anului școlar 2019-2020, aprobată prin Ordinul MEN nr.3191/2019, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional.

Pretul contractului.

Prețul 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 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

Intocmit,

ENE MIHAELA 
GHEORGHE CARMEN

