

GRADINITA CU PROGRAM PRELUNGIT „ELENA DOAMNMA”

GALATI

e-mail: gradinita_elenadoamna@yahoo.com

Nr. 498/19.06.2025

Aprobat,

Director,

Prof. Oana Enache

CAIET DE SARCINI



1. DISPOZITII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrant din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora propunerea tehnica in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru prescolari, la sediile **Gradinitelor :cu P.P.”Elena Doamna” sediul Str. Domneasca nr. 114 si structuri - Grad. cu P.P. „Mugurel” sediul Str. Prundului nr. 2B si Grad. cu P.N. „Tweety” sediul Str. T. Vladimirescu nr.8 Galati**

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform prevederilor cuprinse in:

Legea nr. 98/2016, privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare;
HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie public /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Legea nr. 101/2016 privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica, a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si concesiune de servicii, precum si pentru organizarea si functionarea Consiliului National de Solutionare a Contestatiilor.

2. DATE DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Gradinitei cu P.P.”Elena Doamna” situata in str. Domneasca nr. 114, Cod fiscal 29084751,
e-mail: gradinita_elenadoamna@yahoo.com

Adresa de internet a autoritatii contractante: <https://gradinitaelenadoamnagalati.ro/>

Cladirea gradinitei situata in str. Domneasca nr. 114 este in curs de modernizare si dotare cu facilitati corespunzatoare pentru invatare. Astfel prescolarii vor avea acces la resurse educationale actualizate, ceea ce le va oferi sansa de a se pregati pentru provocarile viitorului.

Avand in vedere ca unitatea scolara si implicit blocul alimentar se afla in reparatii capitale, astfel pregatirea alimentelor si servirea mesei prescolarilor nu mai pot fi executate suntem nevoiti sa apelam la Serviciile de catering pentru urmatoarele unitati scolare”

- Gradinita cu Program Prelungit Elena Doamna Galati – situata in str. Domneasca nr. 114 – 2 grupe prescolari;
- Gradinita cu Program Prelungit „Mugurel” – structura a Gradinitei cu Program Prelungit Elena Doamna Galati, situata in str.

Prundului nr. 2B– 6 grupe prescolari

- Gradinita cu Program Normal „Tweety” - structura a Gradinitei cu Program Prelungit Elena Doamna Galati, situata in str. Tudor Vladimirescu nr 8 – 1 grupa prescolari.

OBIECTUL ACHIZITIEI:

Obiectul achizitiei este pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei constand din mic dejun, gustarea de la ora 10.00, pranzul compus din felul 1 si felul 2 si gustarea de la ora 16.00, pentru prescolarii din Gradinita cu Program Prelungit Elena Doamna si structuri - Galati

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru prescolarii care frecventeaza cursurile gradinitelor mai sus mentionate, in cantitatile si continutul 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.

3. SCOPUL ACHIZITIEI:

Scopul achizitiei consta in asigurarea unei hrane corespunzatoare pentru copiii care sunt inscrisi si frecventeaza Gradinita cu Program Prelungit Elena Doamna si structuri, Galati

Oferirea unei hrane echilibrate este esentiala atat pentru dezvoltarea armonioasa a copiilor, cat si pentru cresterea capacitatii lor de concentrare si invatare pe timpul zilei.

4. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul trebuie sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru prescolarii din :

- Gradinita cu Program Prelungit Elena Doamna Galati – situata in str. Domneasca nr. 114
- Gradinita cu Program Prelungit „Mugurel” – structura a Gradinitei cu Program Prelungit Elena Doamna Galati, situata in str. Prundului nr. 2B
- Gradinita cu Program Normal „Tweety” - structura a Gradinitei cu Program Prelungit Elena Doamna Galati, situata in str. Tudor Vladimirescu nr 8

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, cu modificarile si completarile ulterioare. Portiile zilnice vor fi livrate in cate doua transe, asigurand astfel servirea lor in conditii optime de temperatura, astfel:

I. Micul dejun si gustarea de la ora 10.00 se va livra in intervalul 07.00-07.30

II. Micul Dejun poate contine:

- Ou fiert 50 g, omleta la cuptor cu branza de vaci/cascaval/branza putin sarata 80 g, rosie/ardei gras/ castravete + o cana cu ceai/lapte 250 ml, paine 40 g;
- tartine cu produse lactate (cas, cascaval, mozzarella, unt, crema de branza) si ou + o cana cu ceai/lapte; 80-90gr
- lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse fainoase (gris cu lapte, orez cu lapte, etc); 200ml/30gr
- fulgi de porumb cu iaurt. 140gr/30gr

- terci de ovaz cu stafde 250 g
- lapte/lapte cu cacao cu tartine cu unt si miere (250 ml 40 g, 20g, 15g);/ unt si gem (250 ml 40 g, 20g, 15g);

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

- fructe 100 - 150 gr

2. Pranzul si gustarea de la ora 16:00 se va livra in intervalul 11:00- 11:30.

2.1 Pranzul va fi compus din 2 (doua) feluri de mancare + paine:

- felul 1 - supe, ciorbe de legume, ciorbe cu carne, supe creme (200gr/50gr), mamaliga cu branza si smantana (80g, 60 g, 50 g'),
- felul 2 - fripturi, tocanite, mancaruri de legume etc. + garnituri (legume sote, piure de cartofi/ pilaf, sosuri etc.) si/sau salate. 200gr/90gr, budinci (de paste cu branza, putin sarata 200gr) macaronada/paste cu carne 200g.

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

- Fructe ~ 200 gr
- produse lactate: iaurt, chefir, sana. 140 g/330 g
- produse de patiserie preparate in laborator sau bucataria proprie 60 g.

La efectuarea livrarilor ofertantul va prezenta urmatoarele documete: avizul de insotire a marfii si declaratie de conformitate.

Ofertantul trebuie sa asigure meniuri corespunzatoare pentru copiii cu diverse intolerante alimentare sau cu diverse regimuri alimentare, care sa se incadreze in acelasi pret ca restul meniurilor si al caror numar va fi comunicat impreuna cu comanda principala.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispozitia autoritatii contractante o proba alimentara recoltata din fiecare fel de mancare ce se va servi prescolarilor gadinitelor (mancare gatita sau hrana rece). Proba alimentara va fi pastrata de catre autoritatea contractanta in

frigider, timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitara in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil.

Comanda cu numarul estimativ de portii se va comunica la ora 20.00 in ziua anterioara livrarii, iar numarul exact de portii ce va fi facturat, se va comunica pana la ora 08:30 pentru ziua in curs, dupa efectuarea prezentei copiilor.

Comanda se va transmite telefonic de administratorul de patrimoniu al autoritatii contractante sau de persoana care il inlocuieste.

5. PREGATIREA SI PREPARAREA HRANEI

Pregatirea si prepararea hranei se va realiza de catre ofertant, cu respectarea legislatiei in vigoare pentru acest tip de servicii (Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti).

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite de certificate de calitate si sanitar-veterinare.

Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare, privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei.

Ofertantul trebuie sa intocmeasca " Meniul saptamanal pe baza normelor de hrana, aprobat de achizitor. La intocmirea "Meniului saptamanal" trebuie sa se tina cont de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc);

- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- planurile de meniu intocmite in ultima saptamana, spre a nu se repeta felurile de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de cei care le consuma;
- mancarea sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;
- sa fie variata, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara (este exclus procesul de prajire).

Ofertantul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire numai in cazuri exceptionale, cu aprobarea prealabila a achizitorului, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

Principiile care trebuie respectate in pregatirea meniului pentru prescolari;

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust;
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara;
3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabuse in apa.
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv;
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide cereale, ca de exemplu supa cu gausti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume;
6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile;
7. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite;
8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare;
9. Este interzisa folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza);

VARIANTE ORIENTATIVE DE MENIU

MENIU SĂPTĂMÂNA 1

<u>ZIUA</u>	<u>MIC DEJUN</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 10:00</u>	<u>PRANZ</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 16:00</u>
LUNI	Lapte cu orez	Măr	Supă de legume cu găluște; Fasole verde cu piept de pui, pâine;	Banana
MARȚI	Ceai de fructe cu lămâie și miere Omletă cu cascaval, roșie, castravete, pâine	Măr	Ciorbă de perisoare, pâine; Cartofi frantuzesti cu salată de varza cu morcov;	laurt Baton cu susan
MIERCURI	Lapte Pâine cu unt și gem de fructe	Măr	Supă cremă de legume, crutoane; Pui cu sos de roșii și usturoi , orez turcesc și salată de castraveți cu mărar, pâine;	Branzoaica
JOI	Ceai de fructe cu lămâie și miere Pâine cu cremă de brânză, ou fiert și castravete	Măr	Ciorbă de legume, pâine; Chiftele de curcan la tavă, piure de cartofi și salată de varză;	laurt Brioșă
VINERI	laurt Paine cu unt si cascaval, ardei gras	Măr	Mămăliguță cu brânză și smântână; Piept de pui cu legume mexicane sotate, pâine 30g;	Chec

MENIU SĂPTĂMÂNA 2

<u>ZIUA</u>	<u>MIC DEJUN</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 10:00</u>	<u>PRANZ</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 16:00</u>
LUNI	Terci de ovăz cu stafide	Măr	Ciorbă de legume, pâine; Fusilli cu piept de pui în sos de roșii, mozzarella;	Kefir/Sana
MARȚI	Ceai de mentă cu lămâie și miere Pâine cu omletă la cuptor cu branza de vaci și ardei gras	Măr	Ciorbă de legume dreasă cu ou, pâine; Friptură de pui cu usturoi cu orez sarbesc, salată de varză cu morcov;	Iaurt Pandispan cu visine
MIERCURI	Lapte Pâine cu unt și miere	Măr	Supă de legume cu paste alfabet, pâine; Piept de pui cu cartofi țărănești și castravete cu mărar;	Iaurt Spirale cu unt
JOI	Ceai de fructe cu lămâie și miere Pâine cu unt, mozzarella și castravete	Măr	Ciorbă de fasole, pâine; Ostropel de curcan cu mămăliguță;	Baton cu susan Iaurt
VINERI	Lapte Pâine cu unt, ou fiert și măsline	Măr	Supă de curcan cu tăiței de casa; Fish fingers și cartofi nature cu baby morcov sote;	Prăjitură cu mere

MENIU SĂPTĂMÂNA 3

<u>ZIUA</u>	<u>MIC DEJUN</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 10:00</u>	<u>PRANZ</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 16:00</u>
LUNI	Lapte cu orez	Măr	Ciorbă de legume a la grec, pâine; Sote de morcov cu friptură de pui la cuptor;	Banana
MARȚI	Ceai cu lamâie și miere Pâine cu brânza tip făgăraș, ou fiert și castravete	Măr	Ciorbă de pui cu tăiței de casă cu ou , pâine; Tocană de legume cu salată de varză alba și roșie;	laurt Colacel
MIERCURI	Lapte Pâine cu unt și cascava, masline	Măr	Mămăliguță cu brânză și smântână; Mâncare de mazăre cu piept de pui , pâine;	Branzoaica
JOI	Ceai cu lămâie și miere Pâine cu omletă la cuptor, ardei gras roșu	Măr	Supă de legume cu tăiței de casă; Piept de pui cu cartofi gratinați salată de castraveti cu marar;	laurt Spirala cu unt
VINERI	Lapte Pâine cu unt și gem	Măr	Supă cremă de legume, crutoane; Musaca de cartofi cu carne de pui;	Prajitura cu dovleac

MENIU SAPTAMANA 4

<u>ZIUA</u>	<u>MIC DEJUN</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 10:00</u>	<u>PRANZ</u>	<u>GUSTARE</u> <u>ora 16:00</u>
LUNI	Melcișori cu lapte	Măr	Ciorbă de legume dreasă cu ou, pâine; Pui la ceaun cu mămliguță și brânză ușor sărată;	Banană
MARȚI	Ceai de mentă cu lămâie și miere Pâine cu unt și gem	Măr	Ciorbă de pui a la grec, pâine; Paste cu sos de roșii gratinate la cuptor;	laurt Spirală cu unt
MIERCURI	Lapte cu cacao Pâine cu unt si cascaval, ardei gras	Măr	Supă de legume cu fidea, pâine; Ficatei de pui sote cu pilaf și salata de varza mixta;	laurt Baton
JOI	Ceai de fructe cu lamâie și miere Pâine cu unt, ou fiert și castravete	Măr	Ciorba de legume cu tăiței; Friptură de curcan, piure de cartofi și salată de varză;	laurt Pandispan cu visine
VINERI	Lapte Cereale integrale de porumb	Măr	Supă de roșii cu orez, crutoane; Piept de pui la gratar, cartofi copti, broccoli sote, pâine;	Brioșă cu cacao

6. RECEPTIE, CONTROL SI REMEDIEREA DEFICIENTELOR:

- a) Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate. In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, in scris, prestatorului. De asemenea, in cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a copiilor, achizitorul prin personalul desemnat, va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.
- b) Prestatorul are obligatia de a remedia deficientele constatate de catre autoritatea contractanta sau de catre un reprezentant al esalonului superior al acesteia in termen de 2 zile, iar inlocuirea alimentelor necorespunzatoare cu altele corespunzatoare se va face in termen de 1 ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. In cazul in care deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit se va declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecintele ce decurg din aceasta. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi deduse din facturi.

7. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

Conditii minime impuse de autoritatea contractanta: ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba inscris in statutul societatii ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv cod CAEN: 562 activitati de alimentatie (catering) pentru evenimente si alte servicii de alimentatie;

- (I) Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea/ pastrarea in camere frigorifice si de congelare a produselor agroalimentare cat si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei;

Cerintele privind capacitatea tehnica si profesionala care trebuie indeplinite de ofertanti sunt mentionate in documentatia de achizitie.

Cerinte specifice privind alimentele:

- a) Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari care ar face alimentele impropriet consumului uman, ar putea periclita sanatatea si le-ar face imposibil de consumat. Alimentele trebuie amplasate si /sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate.
- b) Produsele intermediare si produsele finite, cu potential de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Cerinte specifice privind igiena personalului:

- a) Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.
- b) Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa respecte regulile igienico-sanitare, controlul medical la angajare si periodic al personalului care participa in mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor si distribuirea hranei preparate, se va efectua in conformitate cu Normele de Protectia Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si indicatiilor medicului de medicina muncii, putand fi verificat de autoritatea contractanta.

Cerinte specifice privind transportul alimentelor:

- a) Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente inchise ermetic care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare.
- b) Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminarii alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulat sau pudra trebuie transportate in recipiente si/sau

containere/tancuri rezervate transportului alimentar.

e) Mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii.

d) Atunci cand mijloacele de transport si /sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare dat inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii.

e) Alimentele din mijloacele de transport si/sau recipientele/containere trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminarii.

f) Mijloacele de transport si/sau recipientele/containerele folosite la transportul alimentelor trebuie s fie capabile s mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

g) Transportul si distribuirea hranei preparate se va realiza cu mijloace auto speciale, autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Mijloacele de transport si recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

8. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa cuprinda:

Tariful (pretul unitar) pentru un (1) meniu/portie complet format din: mic dejun, gustarea de la ora 10.00, pranzul ce cuprinde felul 1 si felul 2, gustarea de la ora 16.00, pentru un numar de 160 prescolari x 80 zile , exprimat in lei, fara TV.A.

Pretul estimat de catre autoritatea contractant~ este de 22,94 lei fara TV.A/ meniu/ portie copil.

9. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza centralizatorului portiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele mentionate in avizele de insotire a marfurilor.

La solicitarea expres a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta copii dupa documentele legate de achizitionarea produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate etc.).

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

10. DURATA CONTRACTULUI

Contractul de achizitie se va derula de la semnarea acestuia pana la finalul lunii decembrie 2025, cu posibilitatea de prelungire prin act aditional pentru o perioada de maxim 4 luni.

11. PRETUL CONTRACTULUI

Pretul pentru serviciile prestate in baza contractului este cel prezentat in propunerea financiara (oferta) exprimat in lei si ramane ferma pe toata durata contractului.

Valoarea estimata a contractului este de 293.632 lei fara T.V.A. la care se adauga T.V.A. (9%) in valoare de 26.426,88 lei, rezultand o valoare total~ a contractului de 320.058,88 lei.

Intocmit,
Adm. fin. Manuela Dobrescu

