

GRADINITA CU PROGRAM PRELUNGIT „ELENA DOAMNA”

GALATI

e-mail: gradinita_elenadoamna@yahoo.com

Nr. 252/18.02.2026

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

- Grădinița cu Program Normal „Tweety” - structura a Grădiniței cu Program Prelungit Elena Doamna Galați, situată în str. Tudor Vladimirescu nr 8 – 1 grupa prescolari.

OBIECTUL ACHIZITIEI:

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 prescolari din Grădinița cu Program Prelungit Elena Doamna și structuri –Grădinița cu Program Prelungit „Mugurel” și Grădinița cu Program Normal „Tweety” Galați

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru prescolari care frecventează cursurile grădinițelor mai sus menționate, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1955 din 18/10/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, în conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

3. SCOPUL ACHIZITIEI:

Scopul achiziției constă în asigurarea unei hrane corespunzătoare pentru copiii care sunt înscriși și frecventează Grădinița cu Program Prelungit Elena Doamna și structurile mai sus menționate - Galați

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.

4. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru prescolari din :

- Grădinița cu Program Prelungit Elena Doamna Galați – situată în str. Domneasca nr. 114
- Grădinița cu Program Prelungit „Mugurel” – structura a Grădiniței cu Program Prelungit Elena Doamna Galați, situată în str. Prundului nr. 2B
- Grădinița cu Program Normal „Tweety” - structura a Grădiniței cu Program Prelungit Elena Doamna Galați, situată în str. Tudor Vladimirescu nr 8

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:

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

II. Micul Dejun poate conține:

- Ou fiert 50 g, omleta la cuptor cu branza de vaci/cascaval/branza puțin sărată 60 g - 80 g, roșie/ardei gras/ castravete + o cană cu ceai/lapte 200 ml, pâine 30 g;
- tartine cu produse lactate (cas, cascaval, mozzarella, unt, crema de branza) și ou + o cană cu ceai/lapte; 80-90gr
- lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse făinoase (gris cu lapte, orez cu lapte, etc); 200ml/30gr;

- fulgi de porumb cu iaurt. 140gr/30gr
- terci de ovaz cu stafide 250 g
- lapte/lapte cu cacao cu tartine cu unt si miere (200 ml 30 g, 20g, 15g);/ unt si gem (250 ml 30 g, 20g, 10g);

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

- fructe 100 - 130 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/40g), mamaliga cu branza si smantana (80g, 50 g, 50 g),
- felul 2 - fripturi, tocanite, mancaruri de legume etc. + garnituri (legume sote, piure de cartofi, cartofi taranesti, / pilaf, sosuri etc.) si/sau salate. 160 g, 60g, 30 g, budinci (de paste cu branza, putin sarata 200gr) paste cu carne 200g, (paste bolognese, macaronade), chiftele pui 60g;

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

- produse lactate: iaurt, chefir, sana. 140 g
- produse de patiserie preparate in laborator sau bucataria proprie 40 g - 50g.

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

Ofertantul trebuie sa asigure meniuri corespunzatoare pentru copii 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/gadinetelor (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);

- 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 prajire).

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 prescolari;

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de aromă 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 înabuse în 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 preponderent cu glucide cereale, ca de exemplu supă cu găști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
7. Nu se vor permite mâncărilor precum tocături prajite;
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, frisca sau maioneză);

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	Ceai cu fructe indulcît, pâine integrala, unt, gem	Măr	Supă de legume cu taitei; Pui la cuptor cu cartofi hashbrown, salata de varza	Biscuiti cu cacao
MARȚI	Lapte cu orez	Măr	Ciorbă de pui cu taitei, pâine; Chiftele de pul la cuptor cu orez sarbesc salată de varza cu morcov;	Iaurt
MIERCURI	Ceai, pâine integrala, cascaval, castravete, ou fiert;	Măr	Ciorba taraneasca de legume dreasa cu ou; Paine; Paste bolognese;	Baton cu susan
JOI	Lapte cu cacao, paine integrala, unt;	Măr	Supa de legume, pâine; Crochete de pul la cuptor, cartofi taranesti;	Iaurt
VINERI	Ceal de fructe indulcît, pâine integrala, omleta cu cascaval';	Măr	Bors taranesc cu pui, pâine integrala; Saramura de pul, mamaliga;	Briosa cu cacao

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	Lapte, pâine integrală, unt, gem;	Măr	Supă de legume, pâine; Mazare cu legume și pui;	Kefir/Sana
MARTI	Lapte cu cereale	Măr	Bors taranesc de pui, pâine integrală; Cartofi hashbrown, pulpa de pui, salată de varză;	Baton cu susan
MIERCURI	Ceai de fructe îndulcit, pâine integrală, ou, castravete verde;	Măr	Supă de roși cu tăietei, pâine integrală; Ostropel de pui cu plăcinte și sos;	Iaurt
JOI	Lapte, pâine integrală, unt, branza ușor sărată;	Măr	Ciorbă de legume cu pui, pâine; Friptura de porc cu cartofi provensali, salată de varză;	Negresa
VINERI	Ceai de fructe îndulcit, omleta cu cascaval, pâine integrală;	Măr	Ciorba de fasole, pâine integrală; Pulpa de pui cu orez sărbesc;	Iaurt natural;

MENU SĂPTĂMÂNA 3

<u>ZIUA</u>	<u>MIC DEJUN</u>	<u>GUSTARE ora 10:00</u>	<u>PRANZ</u>	<u>GUSTARE ora 16:00</u>
LUNI	Lapte cu cereale	Măr	Ciorbă de legume a la grec, pâine; Paste cu carne si sos de rosii;	Negresa;
MARȚI	Ceai cu lămâie și miere Pâine integrala, unt, ou fiert	Măr	Ciorbă de pui cu tăiței de casă cu ou , pâine; Tocană de legume cu salată de varză alba si roșie;	Iaurt natural;
MIERCURI	Lapte Pâine cu unt si cascaval, masline	Măr	Mămăliguță cu brânză și smântână; Cartofi cu pulpa porc si sos, la tava, paine integrala	Mandarina
JOI	Ceai cu lămâie și miere Pâine cu omletă la cuptor, ardei gras roșu	Măr	Supă de rosii cu orez, paine integrala; Degetele de pui cu piure de cartofi;	Iaurt natural;
VINERI	Macaroane cu lapte;	Măr	Ciorba de cartofi si legume, paine integrala; Clulama cu carne de pui, mamaliga;	Biscuiti cu cacao;

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	Lapte cu cereale;	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 Omleta cu cascaval, pâine integrală;	Măr	Ciorbă de pui a la grec, pâine; Mazare de pui la cuptor cu sos de roșii	Biscuiți cu cacao;
MIERCURI	Lapte cu cacao Pâine integrală cu unt;	Măr	Supă de legume cu fidea, pâine; Ficatei de pui sote cu pilaf și salată de varză mixtă;	Iaurt
JOI	Ceai de fructe cu lămâie și miere Pâine integrală, cascaval;	Măr	Clorba de legume cu tăiței; Friptură de curcan, piure de cartofi și salată de varză;	Pandispan cu visine
VINERI	Lapte cu orez;	Măr	Supă de roșii cu orez, crutoane; Varza cu carne de pui, pâine integrală;	Iaurt;

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;

- (1) 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 improprii 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.

c) 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 sa fie capabile sa 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 170 prescolari x 140 zile , exprimat in lei, fara TV.A.

Pretul estimat de catre autoritatea contractant~ este de 22,52 lei fara TV.A/ meniu/ portie copil.

9. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza centralizatorului portiiilor 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 2026, cu posibilitatea de prelungire prin act aditional pentru o perioada de maxim 4 luni.

II. 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 535.976 lei fara T.V.A. la care se adauga T.V.A. (11%) in valoare de 58.957,36 lei, rezultand o valoare total~ a contractului de 594.933,36 lei.

Intocmit,
Adm. fin. Manuela Dobre

