



GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT DUMBRĂVIȚA
DUMBRĂVIȚA, STR. KOS KAROLY, NR. 28, JUD. TIMIȘ
email: gppdumbravita@yahoo.com

Nr. inreg.: 2351/21.07.2025

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Pentru atribuirea contractului având ca obiect: achiziționarea de servicii de catering pentru Grădinița cu program prelungit Dumbrăvița și Creșa Dumbrăvița

1. Denumire : Grădinița cu program prelungit Dumbrăvița, cu sediul în Dumbrăvița, Str. Kos Karoly nr. 28, jud. Timiș , având C.I.F. 50493746 **vă invită să participați cu ofertă pentru servicii de catering pentru Grădinița cu program prelungit Dumbrăvița și Creșa Dumbrăvița COD CPV 55520000-1**

2. Adresă internet: gradinitadumbravita.ro

3. Descriere serviciu solicitat: servicii catering pentru Grădinița cu program prelungit Dumbrăvița și Creșa Dumbrăvița conform caiet de sarcini.

4. Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică: **cumpărare directă**, conform art. 19 , Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice a contractelor de concesiune de lucrări și a contractelor de concesiune servicii și HG395 / 2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică.

5. Sursa de finanțare a contractului de furnizare servicii care urmează să fie atribuit:

- 02E – venituri proprii

6. Oferta depusă de ofertant trebuie să cuprindă: cerințe din caietul de sarcini, oferta va fi prețul unui meniu : mic dejun + prânz + gustare / zi.

7. Durata contractului : 36 luni .

8. Valoarea totală estimată a contractului : 3.500.000 lei cu TVA inclus/an școlar, 23,00 lei/ meniu/zi.

9. Elaborarea ofertei: Ofertantul va elabora oferta încât aceasta să respecte cerințele unității specificate în caietul de sarcini. Propunerea financiară va fi întocmită prin completarea formularului de ofertă, declarația privind neîncadrarea în prevederile art 164, art 165 și art 167 din legea 98/2016, declarația privind neîncadrarea în prevederile art 59 și 60 din legea 98/2016 privind achizițiile publice, evitarea conflictului de interese, declarație de acceptare a condițiilor



GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT DUMBRĂVIȚA
DUMBRĂVIȚA, STR. KOS KAROLY, NR. 28, JUD. TIMIȘ
email: gppdumbravita@yahoo.com

din caietul de sarcini, declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul mediului social și al relațiilor de muncă, copie după codul fiscal, autorizatie sanitară veterinară. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică

10. **Data limita pentru depunerea ofertei:** 29 iulie 2025, ora 12.00 .

11. **Limba de redactare a ofertei:** Limba română.

12. **Perioada de valabilitate a ofertei:** 20 de zile.

13. **Prețul** va fi exprimat în **LEI , TVA inclus/ meniu/ zi**. Pretul ofertei este ferm. Nu se accepta actualizarea prin creșterea prețului din ofertă pe perioada derulării contractului .

14. **Criteriul** care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de prestari servicii: **pretul cel mai scazut / meniu/ zi**.

15. **Termenul de prestare servicii :** 36 luni.

16. **Plata** se va face în termen de 15 zile de la data primirii facturii, factura se va întocmi conform numarului de portii de pe avizele din săptămâna respectivă.

17. **Adresa** la care se depune oferta fizic: secretariatul Gradinitei cu program prelungit Dumbravita, cu sediul în Dumbravita, Str. Kos Karoly , nr. 28, jud. Timis , in intervalul orar 9.00-12.00

18. **Autoritatea contractantă** va pune la dispoziția furnizorului de servicii toate informațiile , de care dispune în vederea încheieri în bune condiții a contractului .

Numărul de exemplare depuse : 1 (unul) original .

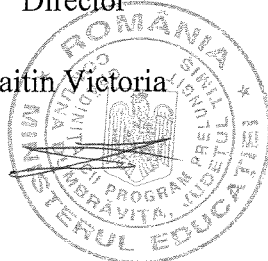
19. **Perioada de timp în care ofertantul trebuie să- și mențină oferta valabilă** – 20 zile de la data limită de depunere a ofertei .

20. **Ora, data si locul deschiderii ofertelor:** deschiderea ofertelor se va face în data de 4 august 2025, la ora 10.00, la sediul GPP Dumbravita, Str Kos Karoly,Nr. 28

Pentru informatii suplimentare ne puteti contacta la următoarele coordonate : Str. Kos Karoly nr.28, tel.0356179305.

Director

Laitin Victoria

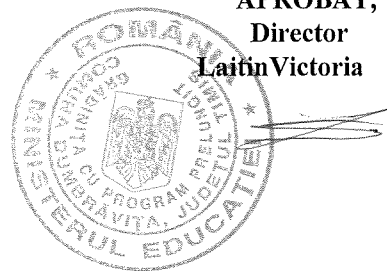




GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT DUMBRĂVIȚA
DUMBRĂVIȚA, STR. KOS KAROLY, NR. 28, JUD. TIMIȘ
email: gppdumbravita@yahoo.com
Tel: 0356179305
Fax to mail: 0356880069

NR.2350/21.07.2025

APROBAT,
Director
Laița Victoria



CAIET DE SARCINI SERVICII DE CATERING

CODCPV55520000-1 Servicii de catering

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor de care prestatorul trebuie să țină seama la elaborarea ofertei și, implicit, la executarea contractului de prestări servicii de catering pentru - Gradinița cu program prelungit Dumbrăvița (împreună cu structura Creșa Dumbrăvița).

Caietul de sarcini conține specificații tehnice care definesc, după caz fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnici de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste, metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

I. GENERALITĂȚI.

- 1) **Obiectul contractului** constă în achiziția serviciului de asigurare a hranei în sistem de catering, respectiv prepararea și livrarea hranei pentru copiii înscrși în cadrul Gradiniței cu program prelungit Dumbrăvița și Creșei Dumbrăvița, din Comuna Dumbrăvița.
Servirea hranei-rece sau preparată se face în condițiile respectării întocmai a normelor sanitare/sanitar-veterinare, aplicabile la orice dată. Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al Prestatorului.
- 2) **Durata contractului:** *3 ani cu posibilitate de indexare a costului la începutul fiecărui an școlar (1.09.2026, respectiv 1.09.2027), în funcție de inflație sau majorări taxe impuse de stat, cu acordul ambelor părți.*
- 3) **Locul de livrare:**
Gradinița cu program prelungit Dumbrăvița Comuna Dumbrăvița, str. Kos Karoly, nr. 28, județul Timiș
Gradinița cu program prelungit Dumbrăvița, Comuna Dumbrăvița, str. Kos Karoly, nr. 28, județul Timiș
Gradinița cu program prelungit Dumbrăvița, str. Gheorghe Doja-Dispensar, jud. Timiș Cresa
Dumbrăvița, Comuna Dumbrăvița, str. Kos Karoly nr. 28, județul Timiș
- 4) **Program de servire a mesei**
- Micul dejun: 09:00
- Prânzul: 12:00
Programul de livrare a hranei poate fi modificat pe parcursul derulării contractului în funcție de necesitățile autorității contractante și comunicate prestatorului în timp util.
Prestatorul va asigura personal care livrează hrana la fiecare locație a beneficiarului, în condițiile respectării normelor de igienă din domeniul alimentației și conform listei cu numărul de copii dată de beneficiar și conform listei de meniu stabilită săptămânal de către prestator după primirea acceptului beneficiarului.
- 5) **Locul de desfășurare a activității ofertantului:** hrana va fi preparată în locația proprie a ofertantului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar-veterinar pentru linia de pregătire a hranei. Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana, circuitele specifice prevăzute de legislația în vigoare. Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și

prepararea alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico- sanitare sunt cele prevazute in normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica .

6) Transport

Prestatorul se obliga sa asigure transportul hranei preparate pana la spatiile de preluare ale autoritatii contractante, in masini detinute de acesta si autorizate sanitar-veterinar, in conformitate cu normativele legale in vigoare.

7) Livrare

Prestatorul va trebui sa distribuie 2 mese/ zi (mic dejun + pranz) plus gustarea, pentru Gradinita cu program prelungit Dumbravita **la cele patru adrese mentionate mai sus. Comanda pentru numarul de portii care trebuie preparate si livrate, se face zilnic pana la ora 08:45 pentru mic dejun si pranz de catre reprezentantul achizitorului.**

Prestatorul este obligat ca hrana proaspat preparata sa o livreze **in maxim 30 minute** de la finalizarea prepararii, astfel incat sa se respecte intervalul orar stabilit pentru servirea mesei de la pct. 4 si conditiile de calitate a hranei. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60° C sau la maximum 8°C, in functie de preparat. Este interzisa pastrarea alimentelor preparate de la o masa, la alta.

Prestatorul va avea in vedere ca produsele din care este preparata mancarea trebuie sa fie ambalate, etichetate, inscriptionate, stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare si dovedita provenienta acestora prin documente prevazute de legislatia in vigoare (dupa caz: avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza, etc).

La livrare, se vor preda documentele: aviz de insotire a marfii, proces-verbal de confirmare a livrarii hranei, listele de meniuri, calculul caloriilor si gramajul/portie, semnate de catre reprezentantii prestatorului, precum si de catre reprezentantii desemnati ai beneficiarului dupa preluarea alimentelor. Meniurile vor fi livrate la fiecare adresa a beneficiarului prevazuta la pct. 3.

8) Receptie

Predarea hranei catre beneficiar va fi efectuata de o persoana specializata din partea prestatorului care va respecta normele de igiena in vigoare, iar confirmarea prestarii se va face numeric de catre persoana desemnata de catre beneficiar sa preia hrana.

Receptia se face la livrare pe baza de aviz de insotire a marfii si proces -verbal de confirmare a livrarii alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de catre reprezentantul prestatorului (cel care preda hrana), precum si de catre reprezentantul beneficiarului de la fiecare locatie.

In cazuri extreme cand prestatorul nu poate asigura meniul propus pe ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decat cu acordul beneficiarului.

Pe parcursul derularii contractului, beneficiarul are dreptul de a verifica modul de prepararea a hranei, conditiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, conditiile de igiena a spatiilor de lucru si a alimentelor, etc.

Produsele livrate care nu vor corespunde calitativ vor fi refuzate, prestatorul avand obligatia inlocuirii lor in aceeasi zi, intr-un interval de maxim 2 ore.

Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic si sa pastreze probe de hrana, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G.857/2011 privind stabilirea si sanctionarea contraveniilor la normele din domeniul sanatatii publice. Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- Data si ora recoltarii,
- Denumirea alimentului recoltat,
- Persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii contractului prestatorului, cu respectarea masurilor desiguranta alimentara impuse de HACCP.

9) Precizari cu privire la preparare a hranei

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregatirea, prepararea, livrarea hranei pentru copii, conform datelor primite zilnic de la beneficiar, astfel incat sa asigure cele 2 mese/zi: mic dejun si pranz, in functie de planul de meniu saptamanal si comanda zilnica pentru ziua curenta, care va fi trimisa in fiecare zi conform pct. 7. La fiecare adresa a beneficiarului prevazuta la pct. 3.

Numarul de portii comandate zilnic se va realiza in functie de prezenta zilnica a copiilor in Gradinita, existand fluctuatii in functie de numarul de intrari si iesiri, precum si in functie de anumite situatii ce pot interveni (ex. Boala).

Micul dejun si pranzul vor fi livrate la sediile beneficiarului in recipiente de inox, cu capac.

Meniul saptamanal va fi stabilit de comun acord cu beneficiarul, iar calculul caloriilor zilnice va fi stabilit de catre un medic nutritionist al prestatorului.

Meniul saptamanal conform meniu atasat:

Meniul1

Ziua 1

MICUL DE JUN va fi servit astfel:

Lapte cu cereale 200/30gr.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Supa cu fidea 250 gr. 163.3 9.6 3.5 24.6

Tacam pui, zarzavat, fidea cu ou, sare

Felul 2

Gujoane din piept cu piure de spanac si cartofi 60/125/25 gr. 484.8 33.5 11.0 57.0

Carne pasare, condimente, oua, pesmet /lapte, unt, spanac, faina, usturoi, cartofi, condimente

Paine feliata 60gr.

Ziua2

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Paine cu unt salam uscat 60/15/25gr.

Ceai de fructe 250ml.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Ciorba ardeleneasca cu carne de porc 250gr. 230.7 15.2 8.9 17.5

Carne de porc, zarzavat, legume, boia, smantana, sare

Felul2

Budince de macaroane cu branza, cascaval si smantana 250gr. 357.4 18.2 9.5 53.8

Paste fainoase, telemea, branza dulce, smantana, cascaval, ou

Paine feliata 60gr.

Ziua3

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Chec cu vanilie 50gr.

Lapte 200ml..

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Supa cu fidea 250gr. 163.3 9.6 3.5 24.6

Tacam de pui,zarzavat,fidea cu ou,sare

Felul 2

Snitel parizian din piept de pui cu piure de cartofi	50/150gr.	450.5	25.5	10.3	15.9
Piept pui,ou,faina/cartofi,unt,lapte,sare					
Salata de varza	50gr.	20.5	3.1	0.6	0.3
Varza dulce,sare,zahar,otet.					
Paine feliata	60 gr.				

Ziua 4

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Paine cu unt si cascaval	60/15/25gr.
Ceai de fructe	250ml.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Ciorba dreasa de mazare cu turnatei	250gr.	129.4	11.5	4.8	7.9
Mazare,smantana,zarzavat,ou,faina,sare					

Felul 2

Piept de pui in sos de cascaval cu pilaf de orez	50/50/150gr.	485.5	38.4	15.5	45.3
Carne de pasare,cascaval,smantana vegetala/orez,zarzavat,uilei,sare Paine feliata	60 gr.				

Ziua 5

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Orez cu lapte si Nesquik	230gr.
--------------------------	--------

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Ciorba italiana cu fidea (Minestrone)	250 gr.	119.7	54.5	5.2	21.7
Fasole boabe, zarzavat, rosii cuburi, mazare, fidea cu ou, sare					

Felul 2

Cartofi frantuzesti	250gr.	300.3	23.8	24.0	36.8
Cartofi,carnat Cabanas, sunca de pui,ou,smantana,cascaval					
Paine feliata	60 gr.				

Meniul 2

Ziua 1

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Lapte cu cereale	200/30gr.
------------------	-----------

PRANZUL va fi servit astfel: Felul

1

Supa cu fidea

Tacam de pui,zarzavat,fidea cu ou,sare	250gr.	163.3
--	--------	-------

Felul 2

9.6	3.5
	24.6

Tocana de porc cu cartofi	250gr.	369.6	30.7	3.6	33.0	
Carne porc degresata,boia,zarzavat,cartofi,sare						
Salata de varza	50gr.	20.5	3.1	0.6	0.3	
Varza dulce,sare,zahar,otet.						
Paine feliata	60gr.					

Ziua2

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Paine cu unt si gem	60/15/30gr.
Ceai de fructe	250ml.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Ciorba ardeleneasca de pasare	250gr.	210.7	14.3	7.1	
17.5					

Carne de pasare,zarzavat,ou,smantana,orez, legume,sare

Felul 2

Chiftea cu ciulama de cartofi	50/150gr.	325.2	20.6	6.3	37.6
Carne porc 50%,carne pasare50%,ou,pesmet/cartofi,smantana vegetala,zarzavat,condimente Paine feliata	60 gr.				

Ziua3

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Lapte	200ml.
Corn cu rahat	1 buc.

PRANZUL va fi servit astfel: Felul

1

Supa cu taietei	250gr.	163.3	9.6	3.5	24.6
Tacam pui,zarzavat,fidea cu ou,sare					

Felul2

Pilaf de orez cu carne de porc	250 gr.	479.5	51.4	8.3	44.7
Pulpa porc degresata, condimente, orez, morcov, mazare, sare					
Salata de castraveti murati Castraveti ,	50gr.	14.5	0.6	0.1	3.1
sare, otet.					
Paine feliata	60gr.				

Ziua4

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Omleta cu branza	200gr/40gr.
Ceai cu lamaie	250ml.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Ciorba dreasa de fasole verde cu turnatei	250gr.	126.3	8.8	6.3	16.3
Fasole verde si galbena,,smantana,zarzavat,ou,faina,sare	60gr.				

Felul 2

Spaghetti cu sos bolognez	250gr.	415.5	30.5	9.8	40.4
---------------------------	--------	-------	------	-----	------

Carne tocata de porc,pasta tomate,rosii cuburi,condimente,morcov,sare,paste fainoase cu ou.
Paine feliata 60gr.

Ziua 5

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Lapte cu cereale 200/30gr.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Supa cu fundite 250gr. 163.3 9.6 3.5 24.6
Tacam de pui,zarzat,fidea cu ou,sare

Felul 2

Snitel parizian din piept de pui cu piure de cartofi 50/150gr. 450.5 25.5 10.3 15.9
Piept pui,ou,faina/cartofi,unt,lapte,sare
Sos de rosii 50gr. 35.8 0.4 2.5 2.8
Bulion,apa,faina,ulei,zahar,condimente
Paine feliata 60gr.

Meniu 3

Paine cu unsi sunca presata 60/15/25gr.
Ziua 1
Ceai cu lamaie 250ml.

PRANZUL va fi servit astfel: Felul

1

Supa clara cu fidea 250gr. 163.3 9.6 3.5 24.6
Tacam pui,zarzat,fidea cu ou,sare

Felul 2

Chifta de pui cu cartofi natur sos de rosii 50/150/50 gr. 381.4 35.4 12.5 24.6
Carne de pasare(piept si pulpe dezosate), ou,pesmet, condimente/pasta tomate,faina/cartofi
Paine feliata 60gr.

Ziua2

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Paine cu unt si gem 60/15/30gr.
Ceai de fructe 250ml.

PRANZUL va fi servit astfel: Felul 1

Supa clara cu fidea 250gr 163.3 9.6 3.5

24.6

Tacam pui,zarzat,fidea cu ou,sare

Felul 2

Papricas de porc cu cartofi 250gr. 369.6 30.7 3.6
33.0
Carne de porc degresata,boia,zarzat,cartofi,sare

Paine feliata 60gr.

Ziua 3

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Paine cu unt si gem 60/15/30gr.
Cei cu lamaie 250ml.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Ciorba de legume 11.7 250gr. 81.4 5.0 0.9
Legume,zarzat, sare

Felul2

Pulpe pui dezosate glazurate cu piure de cartofi 50/150gr. 495.9 8.6
17.9 47.6
Pulpe de pui,ketchup,ou,condimente,sare/cartofi,unt,lapte,sare
Salata de varza 50gr. 20.5 3.1 0.6 0.3
Varza dulce, sare, zahar, otet. Paine
feliata 60gr.

Ziua 4

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Corn cu rahat 100gr.
Lapte 200ml.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Ciorba de cartofi 250gr. 154.2 15.3 8.4 25.8
Cartofi,zarzat,rosii,sare

Felul 2

Brocoli gratinat cu piept de pui 250gr. 365.0 25.7 18.0 11.1
Brocoli,branza,ou,sare
Paine feliata 60gr.

Ziua 5

MICUL DEJUN va fi servit astfel:

Lapte cu cereale 200/30 gr.

PRANZUL va fi servit astfel:

Felul 1

Supa cu fundite 250gr. 163.3 9.6 3.5 24.6
Tacam pui,zarzat,fidea cu ou,sare

Felul 2

Chiftea de pui cu cartofi natur sos de rosii 50/150/50 gr. 381.4 35.4 12.5 24.6
Carne pasare(piept si pulpe dezosate),ou,pesmet,condimente/pasta tomate,faina/cartofi Paine
feliata 60 gr.

Gustarea meniului va fi livrata impreuna cu micul dejun si va fi compusa din:

- o diverse fructe (fructe proaspete de sezon), de 3 ori/ saptamana. Fructele servite in aceeași saptamana vor fi diferite.
- o biscuiti sau produse de patiserie (clatita, gogoasa, chec cu cacao/fructe/nuca, diverse prajituri) de 2 ori/saptamana. Produsele de patiserie vor fi facute atat in regim propriu, cat si cumparate din comert.

In alimentatia copiilor nu trebuie sa se regaseasca alimente nerecomandate copiilor scolarii si prescolari Anexa Nr 1 ORDINULUI m. 1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarii si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copiii adolescenti EMITENT MINISTERUL SANATATII PUBLICE Publicat in MONITORUL OFICIAL m. 651 din 15 septembrie 2008.

Sunt interzise alimente cu continut crescut de grasimi, zahar, sare sau calorii per unitate de vanzare (Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008), precum si alimentele neambalate (la vrac) sau ne etichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor).

II. CERINTE MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

1) Societatea ofertanta sa detina in mod obligatoriu un spatiu pentru prepararea hranei care sa respecte conditiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico-sanitare in conformitate cu normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica si reglementarile cuprinse in Directiva 93/43 a Consiliului European, Regulamentului CE m.852/29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare;

2) Societatea ofertanta sa dispuna de personal calificat, pentru prepararea si livrarea hranei

3) Societatea ofertanta sa faca dovada ca detine autorizatie ANSVSA pentru mijloacele de transport pe care le va utiliza in derularea contractului.

4) Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit (intr-un laborator acreditat -cel putin odata la 3 luni), prezentand buletinul de analiza.

5) Conditii specifice privind transportul:

- mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie sa fie mentinute curate si in stare buna de intretinere si functionare pentru ca alimentele sa fie protejate impotriva contaminarii si, dupa caz, sa fie concepute si construite pentru a se permite igienizarea si/sau dezinfectia adecvate;

- mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba autorizatie

A.N.S.V.S.A.;

- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde creste riscul contaminarii alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic.

- Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de catre prestator si vor fi incluse de acesta in pretul unitar oferit;

- alimentele voluminoase sub forma lichida, (ciorba, supa, ceai, lapte, compot, etc.) trebuie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar; aceste containere trebuie dotate cu capac si marcate in clar si la loc vizibil, ca sunt destinate exclusiv utilizarii pentru

alimente;

- mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii;

- atunci cand mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii;

- unde este necesar, mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata atat cald, cat si rece dupa caz si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate;

- mijloacele de transport vor fi curatate si dezinfectate inaintea oricarui transport de aliment produs finit;

- hrana va fi livrata de prestator la fiecare locatie in parte, de unde personalul calificat al prestatorului, prezent in cadrul gradinitei, va asigura servirea hranei copiilor.

6) Cerinte specifice privind de deseurile alimentare:

- Deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;

- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise, marcate in mod distinct ca fiind proprietatea

prestatorului; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat;

- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incat sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;
- prestatorul va asigura evacuarea din incinta achizitorului si neutralizarea tuturor deseurilor rezultate din activitatea decatering, respectiv aresturilor alimentare si oricare alte asemenea

7) Cerinte privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucatariilor sau oficiilor, cel ce manipuleaza hrana, cel care efectueaza transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale in vigoare;
- dieteticianul unitatii sau alta persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; se vor investiga toti lucratorii inainte de a incepe munca, iar persoanele la care se identifica semne de boala vor fi trimisi la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala;
- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu; avand in vedere riscul existent se solicita pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv *exudatfaringian, etc.*;
- prestatorul va detine si va prezenta la cererea beneficiarului adeverintele/analize medicale la zi privind starea de sanatate afiecarui angajat;

8) Cerinte specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt tinute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, micro organisme patogene sau toxice, descompuse sau care contin substante necunoscute, astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;
- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman periclitarii sanatatii sau contarninarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare, astfel, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate in asa masura incat sa se minimalizeze riscul contaminarii si se vor introduce masuri adecvate prin care sa se asigure ca epidemiile vor putea fi controlate;
- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de

dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie mentinute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sanatate. Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc de sanatate;

- cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanatate;

- hrana copiilor va fi livrata in maxim 30 minute de la finalizarea prepararii, astfel incat sa se respecte intervalul orar stabilit pentru servirea mesei de la cap. I, pct. 4 si conditiile de calitate a hranei, in caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60°C pentru hrana calda si la max. 8 ° C pentru hrana rece;

- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;

- substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;

- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligatia de ale inlocui in maxim 2 ore.

9) Ofertantul va prezenta meniurile, intocmite de dieteticianul firmei, pentru 5 zile.

Meniurile se vor intocmi saptamanal, alegerea felurilor de mancare si repartitia alimentelor se va face de catre nutritionistul prestatorului care va avea in vedere:

- Realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)

- Sa fie consistente si sa dea senzatia de satietate;

- Sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;

Meniurile vor fi alcatuite astfel incat sa realizeze numarul de calorii necesare prin 2 mese/zi + gustare, astfel:

- Masa de dimineata compusa dintr-un aperitiv + ceai sau lapte;

- Masa de pranz compusa din 2 feluri de mancare;

- Gustare fruct sau produs patiserie

Meniurile vor fi preparate cu respectarea baremului minim de calorii stabilit prin actele normative.

OBLIGATIILE PRESTATORULUI

Prestatorul are urmatoarele obligatii:

1. Sa asigure hrana copiilor inscrisi, in mod continuu, zilnic, conform meniului stabilit cu achizitorul, in conformitate cu necesitatile calorice, cantitative si calitative;
2. Sa propuna o lista de meniuri saptamanala de comun acord cu achizitorul si aprobata de nutritionistul prestatorului. Pe timpul derularii contractului, prestatorul poate inlocui componente, dar nu le poate aplica pana nu are aprobarea scrisa din partea achizitorului. Prestatorul trebuie sa asigure in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri exceptionale, dar cu aprobarea prealabila a achizitorului, la echivalentul valoric si nutritional al celor in locuite;
3. sa asigure curatarea si dezinfectia veselei, tacamurilor, paharelor/canilor de inox in conformitate cu legislatia incidenta in vigoare, respectiv cu prevederile **Ordinului nr. 961/2016-pentru aprobarea Normelor tehnice pentru curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private tehnicii de lucru si interpretare pentru testele de evaluare a eficientei procedurii de curatenie si dezinfectie, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mainilor, in functie de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor chimice in functie de suportul care urmeaza sa fie tratat si a metodelor de evaluare a derularii si eficientei procesului de sterilizare.**
Facem precizarea ca vesela, tacamurile, paharele/canile de inox vor fi puse la dispozitie de autoritatea contractanta si vor fi inlocuite la nevoie.
4. Sa asigure hrana portionat;
5. Sa incarce hrana in recipiente adecvate;
6. Sa transporte hrana in mijloace de transport adecvate transportului alimentelor;
7. Sa curete si sa dezinfecteze zilnic mijloacele de transport, sens in care va trebui sa completeze o fisa zilnica a fiecarui autoturism cu persoana responsabila de efectuare a acestei operatiuni.
8. Sa predea hrana, pe fiecare gradinita in parte pe baza de semnatura, sub supervizarea unui reprezentant al achizitorului;
9. Sa-si adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului si sa detina toate autorizatiile necesare, conform normelor sanitare/sanitar-veterinare si reglementarilor legale incidente domeniului de activitate ce vor fi emise pe perioada de derulare a contractului;
10. Sa detina si sa asigure permanent, organizarea, functionarea si dotarea bucatariei si transportului hranei

conform cerintelor/normelor in vigoare, ori de cate ori acestea se modifica;

11. Sa permita oricand controlul inopinat al achizitorului (prin personalul desemnat) in punctul de lucru, cu privire la conditiile de preparare a hranei, examinarea cantitativa si din punct de vedere organoleptic al hranei, conditiile de transport;
12. Sa rezolve de indata sesizarile/reclamatii privind calitatea si/sau gramajul portiilor si sa remedieze de indata orice deficiente constatate in activitatea sa, conform normelor legale incidente;
13. Sa preia zilnic de la gradinita comanda de hrana pentru ziua in curs si sa colaboreze permanent cu achizitorul, in scopul asigurarii hranei pentru copii conform necesitatilor solicitate;
14. Sa predea hrana in gradinita persoanelor desemnate sa semneze documentele de confirmare a livrarii hranei;
15. Sa asigure un nutritionist, care sa conceapa meniurile zilnice. Prestatorul va trebui sa ofere variante de meniu saptamanal, care vor fi aprobate de achizitor;
16. Sa asigure prin personal propriu instruit un program adecvat de functionare a activitatii care sa permita prestarea fara intrerupere si in bune conditii a serviciului de preparare si livrare a hranei si totodata respectarea programului prevazut la cap. pct. 4 din prezentul caiet de sarcini;
17. Sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului intocmit de autoritatea contractanta);
18. Sa pastreze zilnic o proba recoltata din fiecare fel de hrana preparata si livrata catre achizitor; proba va fi pastrata in frigider 48 ore;
19. Sa asigure cerintele legale in materie de securitatea sanatatii in munca. In cadrul responsabilitatilor sale, Prestatorul are obligatia sa ia masurile necesare pentru :
 20. -asigurarea securitatii si protectia sanatatii lucratorilor;
 - a. prevenirea riscurilor profesionale;
 - b. informarea si instruirea lucratorilor;
 - c. asigurarea cadrului organizatoric a mijloacelor necesare securitatii si sanatatii in munca.
21. Sa asigure si sa instruiasca personalul propriu asupra cerintelor legale in materie de servicii pentru situatii de urgenta, respectiv:
 - a. sa ia masurile necesare pentru acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor si evacuarea lucratorilor, adaptate naturii activitatilor marimii unitatii,
 - b. sa stabileasca legaturile necesare cu serviciile specializate, in deosebi in ceea ce priveste primul ajutor, serviciul medical de urgenta, salvare, pompieri,
 - c. sa desemneze lucratorii care aplica masurile de prim ajutor, de stingere a incendiilor si de evacuare a lucratorilor. Numarul lucratorilor instruirea lor si echipamentul pus la dispozitia acestora trebuie sa fie adecvate marimii/sau riscurilor specifice activitatii;
22. Sa asigure comunicarea permanenta cu achizitorul, asigurand telefon, faxi adresa de e-mail; comunicarea este necesara din cauza faptului ca pot aparea modificari in situatia zilnica de alocare a hranei;
23. In cazul constatarii unor deficiente in derularea contractului si notificata achizitorului, sa remedieze in max 2 ore orice deficienta si sa comunice in scris in maxim 12 de ore modul in care a fost solutionata deficienta;
24. Sa retraga portiile neconforme si sa le inlocuiasca in termen de maxim 2 ore;
25. Sa plateasca daune morale si materiale atat autoritatii contractante cat si copiilor in caz de infectie nosocomiala sau epidemie nosocomiala, din cauze datorate prestatorului;
26. In cazul in care prestatorului i se retrag oricare din avizele de functionare, contractul se reziliaza de drept, prestatorul avand obligatia sa asigure in continuare hrana necesara catre achizitor, pana in momentul in care achizitorul dispune de o solutie legala privind achizitia serviciului de la un alt prestator care detine avizele de functionare necesare in vederea prepararii si distribuirii hranei.
27. Sa prezinte la orice solicitare documente ce vizeaza activitatea de catering, respectiv preparare, transport, servire hrana, organelor de audit extern si/sau organelor de control;
28. Sa asigure recipientele, containerele izoterme din inox in care se va depozita si livra hrana copiilor precum si ustensilele din inox pentru servire masa (clesti servire, polonice, palete, linguri servire, furculita servire, furca care, cleste paste).

Nota:

Specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau anumitor produse.

Aceste specificatii vor fi considerate ca avand mentiunea de „sau echivalent”.