

**SECTIUNEA II**  
**CAIETUL DE SARCINI**



MINISTERUL EDUCAȚIEI



INSPECTORATUL ȘCOLAR  
JUDEȚEAN NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ „DANIELA  
CUCIUC” PIATRA-NEAMȚ



Vizat,  
Director,  
Prof. Școlară Mihai

## CAIET DE SARCINI

privind achiziția directă de servicii de catering pentru  
Școala Gimnazială „Daniela Cuciuc” Piatra-Neamț  
Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)

### **1. AUTORITATEA CONTRACTANTA**

ȘCOALA GIMNAZIALĂ „DANIELA CUCIUC,,, telefon/fax 0233/211582, cont de virament nr. RO25TREZ24E650301200301X, deschis la Trezoreria PIATRA NEAMȚ, cod fiscal 17973530.

### **2. OBIECTUL PROCEDURII DE ATRIBUIRE**

**2.1** Atribuirea contractului de servicii (Cod CPV 55524000-9 “Servicii de catering”) cu privire la hranirea preșcolarilor din cadrul Grădiniței cu Program Prelungit „Daniela Cuciuc,, incepand cu data specificata in contractul de servicii, zilnic, la normele de hrana.

**2.2** Normele de hrana zilnice, pe plafoane calorice, sunt cele prevazute in OMS nr.1563/2008. Ele vor fi asigurate pentru:

- copii cu varste cuprinse intre 3-7 ani; (nr. estimat copii prezenți zilnic – 80).

Incepand cu data semnatarii contractului cu posibilitatea suplimentarii cantitatii prevazute initial.

Mesele vor fi distribuite zilnic, astfel:

- mic dejun (ora 08.30 - 9.00) = 25 % din valoarea totala;
- gustare (fruct) la ora 10:00 = 5 % din valoarea totala;
- pranz (ora 12.00 - 13.00) = 50 % din valoarea totala;
- gustare la ora 15: 30-16:00 =20% din valoarea totala

In vederea stabilirii necesarului de alimente zilnice, fiecare participant la licitatie va prezenta minim 5 planuri meniu pentru fiecare categorie de vârstă, care sa contina detalierea valorii calorice exprimată în kcal a fiecarui fel de mancare propus precum și masa exprimată în grame.



MINISTERUL EDUCAȚIEI



INSPECTORATUL ȘCOLAR  
JUDEȚEAN NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA  
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

Deasemenea, fiecare fel de mâncare va fi însoțit de rețetare, care vor evidenția ce alimente intră în componența produsului, cantitativ, caloric și valoric.

Se va respecta valoarea zilnică de 1800 kcal, esalonată pe parcursul celor 4 mese (25%, 5%, 50%, 20%)

**2.3** Contractul de prestări servicii se încheie pe o perioadă de 12 luni.

### **3. CERINTE**

**3.1** Să se asigure zilnic, la cererea autorității contractante în funcție de numărul efectivului zilnic prepararea a patru mese (mic dejun + gustarea; pranzul + gustare) în cantitățile, conținutul caloric și substanțele nutritive necesare varstelor - **conform** OMS 1563/2008.

Micul dejun – va reprezenta 25% din valoarea zilnică a alimentelor ce se pot consuma nepreparate sau semipreparate (brânzeturi, preparate din carne de pasăre /vită, ouă (fierte, papară), gemuri, miere de albine, ceai, lapte, lapte cu cacao, cereale integrale, unt) ;

Gustarea 5% – fructe;

Pranzul - va reprezenta 50% din conținutul valoric/caloric zilnic și va fi compus din:

- **felul I** – supe, ciorbe, borsuri;
- **felul II** – fripturi, snitele, piureuri, piftelile, salate, paste cu carne, pilaf, ghiveci de legume, mamaliga cu brânză și smântână, tocănița de cartofi.
- Gustare 20% – iaurt, biscuiți, compoturi, orez cu lapte, preparate de patiserie, fructe.

Repartiția alimentelor/mese se va face ținând cont de următoarele cantități ale porțiilor:

- felul I – 250-300 g;
- felul II - 200-300 g;

Beneficiarul (autoritatea contractantă) va comunica zilnic efectivul prezent la masă.

- ***Prestatorul să aibă posibilitatea de a asigura meniuri specifice copiilor care necesită un regim alimentar special.***

Valoarea alimentelor ce intră în componența unui meniu zilnic nu



MINISTERUL EDUCAȚIEI



INSPECTORATUL ȘCOLAR  
JUDEȚEAN NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA  
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

poate depasi alocatia bugetara de \_\_\_\_\_ lei (fara TVA  
)/copil/zi.

**3.2** Prestatorul va intocmi saptamanal planul meniu (in colaborare cu unitatea contractanta). Planul meniu v-a fi intocmit in 2 exemplare, unul ramane la prestator iar celalalt se va afisa in sala de mese-locatie apartinand autoritatii contractante.

La intocmirea planului meniu se vor avea in vedere urmatoarele elemente:

- a) Se va preciza conținutul de produse alergene zilnic și lista ingredientelor din meniu (conținutul de calorii )
- b) realizarea unui raport optim între principii alimentare de baza;
- c) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, consistente, specifice vârstei preșcolarilor.

Se vor exclude pe cat posibil din meniuri alimentele nerecomandate preșcolarilor conf. listei din anexa 1 din OMS 1563/2008

- Meniurile sa fie variate, atat prin alimentele ce ajuta la prepararea lor cat si prin tehnologia culinara utilizata;
- Asigurarea micului dejun în fiecare zi;
- Asigurarea gustarii de la ora 10 in fiecare zi;
- Asigurarea zilnica la masa de pranz a 2 feluri de mancare.
- Asigurarea gustarii de la ora 15:30 in fiecare zi;
- Servirea mesei se face numai de personalul firmei;
- Se urmareste planul de meniu saptamanal;
- Spalarea si dezinsectia clasei se face de catre firma;
- fetele de masa trebuie sa fie asigurate de firma in numar suficient;
  
- Prestatorul trebuie sa constituie stocurile de siguranta pentru 3 zile, ce vor consta in alimente in depozitul propriu, sau contracte ferme cu furnizorii;
- Aprovizionarea produselor alimentare va fi insotita de certificate de calitate, conform cerintelor in vigoare. Acestea vor fi prezentate autoritatii contractante ori de cate ori aceasta solicita acest lucru.
- Hrana se va distribui in spatiul amenajat în incinta Școlii Gimnaziale „Daniela Cuciuc,, cu personal calificat, dupa orarul aprobat de autoritatea contractanta
- Prestatorul va asigura mobilierul din sala de mese precum și vesela pentru 80 copii



MINISTERUL EDUCAȚIEI



INSPECTORATUL ȘCOLAR  
JUDEȚEAN NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA  
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

- Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare, incepand de la depozitarea alimentelor, prepararea si distribuirea hranei.
- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, pereclitarii sanatatii sau contaminarii in asa fel incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii
- Prestatorul trebuie sa intocmeasca documente legale pentru distribuirea alimentelor ce intra in consum atat cantitativ cat si valoric.
- Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic probe de hrana, ce se vor pastra in frigider, in recipiente inscriptionate cu ora recoltarii, felul de mancare, nume bucatar si se vor pastra 36 - 48 ore conform OMS 1955/1995
- Prestatorul are obligatia ca personalul propriu care participa la prepararea si distribuirea hranei sa efectueze controale medicale periodice cu însemne in carnetele de sanatate individuale.
- Prestatorul trebuie sa respecte căile de acces in unitate indicate de catre autoritatea contractanta.
- Zilnic, o proba de mancare va fi prezentata reprezentantului beneficiarului și una asistentului medical, care va acorda un calificativ si va semna pentru cantitatea primita.
- Prestatorul va livra zilnic porții peste numărul comunicat pentru a asigura supliment preșcolarilor care solicită aceasta.
- Prestatorul trebuie sa organizeze hrana dietetica la cererea medicului/asistentului medical al autoritatii contractante care asigura asistenta medicala. Pentru realizarea hranei dietetice la cererea autoritatii contractante ratiile se pot reduce total, partial, sau se pot adauga ratii cu continut dietetic.
- Depozitarea si ridicarea deseurilor rezultate vor cădea in sarcina prestatorului.
- Prestatorul va emite factura în ultima zi a lunii în curs, plata urmând să se facă de achizitor în 15 zile de la data emiterii facturii.
- 3.3. Prestatorul trebuie sa faca dovada detinerii (proprietate, inchiriata, leasing, etc) a unui mijloc de transport hrana autorizat DSV;



MINISTERUL EDUCAȚIEI



INSPECTORATUL ȘCOLAR  
JUDEȚEAN NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA  
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

#### **4. Obligatiile achizitorului**

- Achizitorul se obligă sa receptioneze zilnic ratiile primite.
- Se obligă sa plateasca pretul catre prestator in termen de 15 zile de la emiterea facturii.
- Se obliga sa verifice zilnic modul de derulare a contractului, executand periodic analize cu prestatorul.
- Se obligă sa stabileasca programul servitului meselor.
- Sa comunice la o ora stabilita de comun acord cu prestatorul efectivul de copii/preșcolari ce vor servi masa.

#### **5. Receptia**

- Se va realiza zilnic, iar deficiențele constatate se vor comunica in scris prin fax, e-mail sau prin inregistrarea documentului cu data si ora comunicarii in registrul prestatorului. Masurile de remediere se vor lua de comun acord, iar efectuarea lor se va face in maxim 1 (una) ora.
- Cantitatile de ratii alimentare constatate lipsa se vor deduce din factura.
- In conditiile constatarii unei hrane necorespunzatoare, prestatorul va inlocui meniul respectiv cu produse semipregatite, pe cheltuiala acestuia.
- In conditiile in care situatia de la pct. 5.3 se repeta de 3 ori, lucru constat, in scris si comunicat, se poate trece la procedura de reziliere a contractului.

***In mod obligatoriu se vor prezenta probe din fiecare fel de mancare.***

Documentele de însoțire a produselor:

- aviz de însoțire a mărfii
  - document de certificare a calității, întocmit conform reglementărilor legale în vigoare
- (declaratii de conformitate pentru ambalaje, hrana prelucrata si



MINISTERUL EDUCAȚIEI



INSPECTORATUL ȘCOLAR  
JUDEȚEAN NEAMȚ



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "DANIELA  
CUCIUC" PIATRA-NEAMȚ

pentru restul produselor livrate)

**Conditii obligatorii:**

Personalul care lucrează la prepararea hranei să aibă analizele medicale la zi, să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare și să fie dotat cu echipament individual de lucru și protecția muncii corespunzător.

Prestatorul își va asuma respectarea principiilor și măsurilor impuse de sistemul de management al siguranței alimentare, pentru punctele de lucru organizate și declarate de prestator pentru realizarea contractului.

Orice sancțiune aplicată autorității contractante, ca urmare a nerespectării principiilor și măsurilor impuse de sistemul de management al siguranței alimentare, conform Ordinul 1563/ 2008, cade în sarcina prestatorului.

Întocmit,  
Administrator patrimoniu Cucoară Marina Magdalena