

Nr. 882/20.08.2024

Aprobat,
Director,
Prof. Lupu Luminița



Solicitare oferta de pret achizitie servicii catering peșcolari

Grădinița cu Program Prelungit Lunca Cetățuiei dorește să contracteze serviciile de catering pentru anul școlar 2024-2025 pentru copiii beneficiari ai instituției. Fondurile pentru asigurarea hranei sunt exclusiv private, și sunt asigurate în totalitate de către părinții copiilor ce frecventează cursurile instituției.

În cadrul Grădiniței cu Program Prelungit Lunca Cetățuiei se regăsesc trei locații pentru distribuirea hranei care sunt structurate astfel:

Localitatea unde se distribuie hrana de la firma de catering	Nr. beneficiari
GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT LUNCA CETĂȚUII, str Bisericii, nr 3	165
GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT TINERETULUI, str. Tineretului, nr 2A	120
GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT DUMBRAVA, DJ 248, nr 194	75

Selectarea prestatorului cu care se va încheia contractul se va realiza în 2 etape:

- oferta scrisă, împreună cu documentele doveditoare se vor depune până la data de **28.08.2024, ora 16.00** prin intermediul poștei electronice la adresa: gppluncacetatuii@gmail.com sau se pot depune fizic la sediul unității din Str.Bisericii, nr. 3, Lunca Cetățuiei, com Ciurea în atenția Dnei Director Prof. Lupu Luminița.

- **în a doua etapă**, ce va avea loc în data de 29.08.2024 ora 12.00, ofertanții care dovedesc îndeplinirea cerințelor, se vor prezenta la sediul din strada Bisericii nr.3, sat Lunca Cetățuiei, comuna Ciurea, județul Iași cu un meniu complet ce va fi degustat de către reprezentanții părinților și ai instituției.

SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME SOLICITATE PRIVIND MENIUL

Normele de hrană zilnice, pe plăfoane calorice, sunt cele prevăzute în OMS nr.1563/2008. Ele vor fi asigurate pentru copii cu vârste cuprinse între 3-7 ani;

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: 00-16:00 =20% din valoarea totala

În vederea stabilirii necesarului de alimente zilnice, fiecare participant OFERTANT va prezenta minim 5 planuri meniu pentru fiecare categorie de vârstă, care să conțină detalierea valorii calorice exprimată în kcal a fiecărui fel de mâncare propus precum și masa exprimată în grame. De asemenea, fiecare fel de mâncare va fi însoțit de rețetare, care vor evidenția ce alimente intră în componenta produsului, cantitativ, caloric și valoric.

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

Micul dejun – va reprezenta 25% din valoarea zilnică a alimentelor ce se pot consuma nepreparate sau semipreparate (branzeturi, preparate din carne de pasere /vită, oua, 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, piftie, salate, paste cu carne, pilaf, ghiveci de legume, mamaliga cu brinza și smântână, tocăniță de cartofi.
- Gustare 20% – iaurt, biscuiți, compoturi, orez cu lapte, preparate de patiserie, fructe.

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

- felul I – 200-250g;
- felul II - 180-250 g;

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

Valoarea meniurilor din oferta va fi între 20- 25 lei inclusiv TVA. Selectia va fi realizata de catre reprezentantii parintilor si ai institutiei si contractul va fi incheiat cu Prestatorul care va indeplini cel mai bine nevoile beneficiarilor finali.

Serviciile ce urmează a fi prestate constau în pregătirea mâncării la sediul prestatorului, transportul, manipularea și servirea produselor alimentare într-un mod igienic și cu respectarea normelor sanitare în vigoare. Prestatorul are obligația să asigure în mod gratuit transportul produselor ce rezultă din prestarea serviciilor (masă caldă sub formă de meniu).

DOCUMENTELE OFERTEI

1. Operatorii economici, care depun oferte trebuie să prezinte

Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte informații despre obiectul de activitate care să includă activitățile ce fac obiectul prezentei proceduri, asociați/acționari și administratorul firmei (Exp: Restaurante/Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație, s.a). De asemenea din Certificatul constatator trebuie să rezulte din capitolul “*Informații de identificare*”

2. Operatorii economici, care depun oferte în cadrul prezentei proceduri, trebuie să prezinte - **autorizație sanitar-veterinar/documente ANSVSA doveditoare** pentru realizarea activității de alimentație (Exp: Restaurante/Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație, s.a)

- **autorizație sanitar-veterinar/documente ANSVSA doveditoare** pentru autoturismul/autoturismele ce va/vor fi folosit/e la livrarea hranei.

- să dețină **contract** cu fi o firmă autorizată pentru colectarea resturilor alimentare.

- dovada numărului de angajați și dovada analizelor la zi ale acestora

- dovada ca firma are un medic nutritionist/ colaborează cu un medic nutritionist

-lista ambalajelor ce vor fi utilizate însoțite de certificate de calitate și conformitate ale acestora

In cadrul propunerii tehnice Ofertantul va prezenta cel puțin 5 variante de meniu, astfel în cadrul aceleiași săptămâni meniul nu se va repeta.

Ofertantul se obliga să elaboreze variantele de meniu având în vedere produse care respecta prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Prestatorul cu care se va încheia contractul va avea obligația să asigure realizarea serviciilor de catering în următoarele condiții:

- Masa caldă sub formă de Meniu zilnic (livrare zilnică de luni până vineri inclusiv). Se vor da comenzi zilnice. Meniul constă în fel principal pe bază de carne, garnitură și salată (min 250 gr./porție), pâine/chiflă (min 50 gr./porție), desert (fruct/prăjitură). Meniul nu se va repeta în cadrul aceleiași săptămâni (sunt acceptate variante de meniu pe bază de carne care nu necesită garnitură și/sau salată, exp: paste cu carne, tocanită de cartofi cu carne și salată, etc).
- Fiecare angajat al prestatorului 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 aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină muncii, putând fi verificat de achizitor, ori de câte ori este cazul.
- Recepția serviciilor se va face în prezența unui reprezentant al prestatorului și un reprezentant local al beneficiarului, se va emite factura fiscală la sfârșitul fiecărei luni calendaristice. În cazul în care există copii care absentează din motive medicale, care se muta și nu mai frecventează grădinița sau orice alte motive obiective care conduc la modificarea numărului zilnic de beneficiari, Achizitorul are obligația de a anunța Prestatorul astfel încât acesta să livreze exact numărul de porții necesare pentru copii prezenți.

- Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând beneficiarului toate autorizațiile de funcționare și transport.
ESTE INTERZISĂ pastrarea alimentelor de la o zi la alta.
- Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar. Toate livrarile vor fi însoțite de certificat de conformitate și aviz de însoțire a marfii, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Hrana caldă trebuie ambalată etanș (caserole) care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Fiecare meniu complet (fel principal pe baza de carne, garnitură și/sau salată, pâine/chifla, desert (fruct/prăjitură)) se va ambala individual.
- Adresa de livrare: Grădinița cu Program Prolungit Lunca Cetățuii, str Bisericii, nr 3, Grădinița cu Program Prolungit Tineretului, str Tineretului, nr 2A, Grădinița cu Program Prolungit Dumbrava, DJ 248, nr 194

Documente justificative: Ofertantul (Prestatorul) se obligă ca fiecare livrare să fie însoțită de următoarele documente:

1. Certificat de conformitate, care atestă faptul că produsele alimentare nu pun în pericol viața, sănătatea, siguranța alimentară, securitatea muncii și protecția mediului și sunt în conformitate cu legislația sanitară, sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare.
2. Avizul de însoțire

Propunerea financiară va include prețuri exprimate în lei.

Propunerea financiară va fi detaliată, prin raportare la următoarele valori estimate (considerate maxime):

Serviciu	Categorie Beneficiari	Numar zile
Servicii de catering Grădinița cu Program Prolungit Lunca Cetățuii	165 preșcolari GPP LUNCA CETĂȚUII	177
	120 prescolari GPP TINERETULUI	177
	75 prescolari GPP DUMBRAVA	177

Condiții de plată. Decontarea serviciilor se va face în lei, pe baza facturii în original, însoțită de procesul verbal al recepției, conform condițiilor contractuale. **Sumele necesare decontării provin exclusiv din veniturile proprii ale părinților.**

Plata se face în termen de maxim 30 zile de la data recepției facturii fiscale de către Achizitor.

Prețul oferit se menține ferm pe toată perioada de valabilitate a ofertelor și a derulării contractului.

Intocmit,
Administrator,
Ianuș Nicoleta

