

Nr. 809/19.03.2025

IN ATENTIA,
OPERATORILOR ECONOMICI INTERESATI

Scoala Gimnaziala Nr. 3 cu sediul in Str. Domnita Balasa, Nr. 13, Loc. Popesti Leordeni, Jud. Ilfov, doreste sa atribuipe contractul de prestari servicii catering pentru un numar maxim de 144 de prescolari inscrisi la Gradinita Nr. 5 din cadrul Scolii Gimnaziale Nr. 3, pe o perioada de 12 luni, cu incepere de la data semnarii sale de catre parti.

In cazul in care sunteti interesati va rugam sa depuneti o oferta in acest sens.

1. Obiectul contractului: **Servicii de catering.**
2. Procedura aplicata pentru atribuirea contractului de achizitie publica: ***Procedura proprie conf.art. 111 alin (1) din Legea 98/2016.***
3. Sursa de finantare provine din contributia pentru hrana achitata de catre parinti pentru fiecare prescolar inscris in cadrul Gradinitei Nr. 5.
4. **Oferta depusa de ofertant trebuie sa cuprinda:**
 - 4.1. ***Documente de calificare***
 - 4.2. ***Propunerea tehnica***
 - 4.3. ***Propunerea financiara – conform caietului de sarcini.***

Ofertantul va elabora documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara in conformitate cu caietul de sarcini, astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum și la alte conditii financiare, tehnice și comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

5. Limba de redactare a ofertei: romana
6. Perioada de valabilitate a ofertelor: cel putin 30 zile
7. Pretul va fi exprimat in RON, fara TVA.
8. Pretul ofertei este ferm in lei.
9. Adresa de mail unde se pot obtine clarificari: scoalanr3ppl@yahoo.com.
10. Adresa unde se depune oferta: scoalanr3ppl@yahoo.com.
11. Data limita pentru solicitarea clarificarilor este de 21.03.2025, ora 14:00;
12. Data limita de raspuns la solicitarile de clarificari este de 24.03.2025, ora 14:00;
13. Data si ora limita de depunere a ofertelor este de 26.03.2025, ora 12:00;

Director,
Milea Daniela-Mihaela



Nr. 682/12.03.2025

Aprobat,
Director,
Milea Mihaela Daniela



CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea serviciilor de catering
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a meniurilor pentru prescolari, la sediul

Scolii Gimnaziale Nr.3 din Str. Domnita Balasa, Nr. 13, loc. Popesti Leordeni, Jud. Ilfov.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
- **Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor.**

I.OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru prescolarii Școlii Gimnaziale Nr. 3 Popesti-Leordeni.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru prescolarii care frecventează cursurile Grădinitei nr. 5 din cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 3 Popesti-Leordeni, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1456/2020 din 25 august 2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, în vigoare de la 28 august 2020, publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 787 din 28 august 2020, 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 școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Nr. 3 Popești-Leordeni, astfel;

- a) pentru un număr maxim de **144 copii**, meniurile vor consta în mic dejun, gustare ora 10:00, prânz format din 2 feluri de mâncare și gustare ora 16:00;

Calcularea valorii estimate a achiziției serviciilor de catering, s-a făcut ținându-se cont de un număr de 144 prescolari înscriși în cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 3, un număr de 36 săptămâni de cursuri, respectiv 180 zile școlare și o valoare de 19.27 lei/copil/zi fără TVA.

Total valoare maximă estimată = numărul de copii maxim * valoarea estimată/ meniu * numărul de zile școlare (aprox. 180 de zile) = $144 * 19.27 * 180 = 499.478,40$ lei fără TVA.

Operatorii economici vor avea în vedere și faptul că, pe parcursul unui an școlar, media zilnică a prezenței este de 70% din totalul copiilor înscriși.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Porțiile zilnice vor fi livrate în câte două tranșe, asigurând astfel servirea lor în condiții optime de temperatură, astfel:

1. **Comanda cu numărul de porții pentru MICUL DEJUN și GUSTAREA** de la ora 10:00 se va livra luând în considerare numărul copiilor din ziua precedentă, pe baza fișei de prezentă. Aceasta se va livra în intervalul 07:30- 08:00.

1.1. Micul Dejun poate conține:

- tartine cu produse din carne de vită/pui/curcan și porc (ocazional) (sunca de curcan/pui, mușchi file, sunca de prăjit, etc) + o cană cu ceai/lapte;
- tartine cu produse lactate (cas, cascaval, unt, crema de brânză Almette sau preparată în bucătăria proprie) și ou + o cană cu ceai/lapte;
- lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse făinoase (gris cu lapte, orez cu lapte, etc);
- fulgi de porumb cu iaurt.

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

- **fructe de sezon precum (mere, pere, prune, nectarine, piersici, struguri, mandarine, banane, portocale etc.).** Fructele trebuie să fie întregi fără lovituri și/sau tăieturi extinse, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel încât să îl facă impropriu consumului fiind exclus; curate, lipsite practic de orice materii vizibile; fără daunători, fără deprecieri cauzate de daunători, fără semne de dehidratare internă; fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală; fără orice miros sau gust straniu. Fructele trebuie să fie întregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin

- compoturi de fructe;
- salata de fructe.
- produse lactate: iaurt, chefir, sana;
- produse patiserie preparate in laboratorul sau bucataria. **Majoritatea acestora vor contine ca si ingredient principal „branza dulce de vaci si fructe”.**
- si/sau combinatii intre ele: produs lactat (iaurt natural 140gr, sana sau chefir 330 ml, sau fruct 100gr) + produs patiserie 50gr (briosă, biscuiti de casa, etc).

2. **Comanda cu numarul de portii pentru PRANZ si GUSTAREA de la ora 16:00** se va comunica zilnic, dupa efectuarea prezentei, conform listei de prezenta, pana la ora 09:15. Pranzul se va livra in intervalul 11:15- 11:30.

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

- **felul 1** - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, mamaliga cu branza si smantana, budinci (de paste cu branza, de cartofi, etc) etc;
- **felul 2** - gratar, fripturi, peste la gratar, gulasuri, tocanite, mancaruri de legume etc. + garnituri (legume sote, piure de cartofi/ spanac, pilaf, sosuri etc.) si/sau salate.

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

- fructe;
- produse lactate: iaurt, chefir, sana;
- produse patiserie preparate in laboratorul sau bucataria proprie. **Majoritatea acestora vor contine ca si ingredient principal „branza dulce de vaci si fructe”.**
- si/sau combinatii intre ele: produs lactat (iaurt natural 140gr, sana sau chefir 330ml, sau fruct 100gr) + produs patiserie 50gr (briosă, biscuiti de casa, etc).

NOTA: In decursul unei zile, produsele care se vor livra ca si gustare pentru ora 10:00 nu pot sa fie similare cu cele care vor constitui gustarea de la ora 16:00.

Pe langa numarul de portii zilnice care vor intra la plata conform prezentei comunicate la ora 09:00, firma de catering va livra zilnic o portie in plus, denumita „proba”, care nu va fi facturata. Portia va fi aleasa in mod aleatoriu de catre reprezentantul Autoritatii Contractante, care se ocupa cu receptia si distributia meniurilor, va fi etichetata cu etichetele transmise de catre Ofertant conform normelor de etichetare, si pastrata in frigiderul de probe.

GRAMAJUL SI CONTINUTUL CALORIC AL PORTIILOR

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani). Mentionam ca prescolarii au varste cuprinse intre 3 si 6 ani.

Astfel, se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);

- glucide (fructe, cereale, legume).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15%. Ele vor fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca.2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Carnea care va intra in componenta meniurilor zilnice va fi slaba, de pui, curcan, vita, dezosata si fara piele. Se va putea servi carne de porc, ocazional (cel mult o data pe luna).

Mancarurile trebuie sa nu fie grase, prajite, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie ! : Este INTERZISA folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza), cat si a produselor alergene!!!

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor. Beneficiarul va elabora saptamanal meniul, care va respecta toate cerintele prevazute in legislatia aplicata, si il va transmite Ofertantului in fiecare **joi** sai vineri, pentru saptamana urmatoare. Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante. Ofertantul va adauga pe meniul trimis Beneficiarului in forma fizica in fiecare vineri pentru saptamana care urmeaza: gramajul portiilor (conform caietului de sarcini si ofertei tehnice) si posibilitii alergeni.

Produsele folosite atat in prepararea meniurilor, cat si cele servite direct, trebuie sa fie:

- Lapte dulce 1.8-3.5% grasime: Covalact, Napolact, Monor sau similar;
- Iaurt 140gr: Iaurt natural Numa' Bun Napolact 140g 3.5% grasime, Covalact de Tara 2.8% grasime sau similar;
- Iaurt (servit cu fulgi de porumb): Covalact de Tara 2.8% grasime sau similar;
- Chefir: Pur si Simplu Chefir Napolact 3.5%, Monor 3.3% sau similar
- Cascaval: Rucar Solomonescu, Metro Chef, Monor sau similar
- Sana 330ml: Napolact Pur si Simplu Sana 3.5%, Covalact 3.6%, Albalact 330gr, Olympus 3.6% sau similar
- Ceai de fructe: Lipton, (exclus ceai negru), Teekanne, Belin sau similar;
- Muschi file: Cris Tim, Meda, Agricola, Angst, Sergiana sau similar;
- Sunca curcan: Cris Tim, Meda, Agricola, Angst, Sergiana sau similar;
- Biscuiti cu cereale: Belvita, Boromir sau similar;
- Unt 65%: Covalact, Napolact, Monor sau similar;
- Crema de branza: Almette cu smantana;
- Cas: Solomonescu, Monor, Napolact, Covalact sau similar;
- Branza telemea: telemea proaspata din lapte de vaca Napolact, sau Telemea cu gust domol Napolact sau similar;

- Crema de branza de vaci Monor/ Branza proaspata de vaci Solomonescu;
- Smantana fermentata: 16% grasime Monor sau similar;
- Branzica de Casa: Covalact de Tara Usoara 2% grasime, Hochland Margele de branza cu smantana, Branza proaspata usoara Napolact sau similar
- Spaghetete: Barilla No.5 sau similar;
- Ciorbele vor fi acrite obligatoriu cu BORS Olympia sau similar;
- Cereale cu ciocolata si vanilie: Nestle Duo, Alfabet, Cookie Crisp, Crazy Crush, Cini Minis sau similar
- Fulgi de porumb Forza sau similar;
- Paine din faina alba de grau feliata Deplina Alba Velpitar Franzela feliata 500g/ Paine feliata Deplina Intermediara Velpitar Franzela feliata 500g sau similar

Exemple de gustari pentru copiii alergici:

- Nature's Promise biscuiti fara gluten 120gr sau similar
- Schar Baton de cereale fara gluten 25g sau similar
- Nature's Promise Biscuiti cu ovaz si ciocolata 50g sau similar
- Little Angels Pufuleti eco cu mar si capsune 30g sau similar
- Little Angels Pufuleti eco cu morcovi si dovleac 30g sau similar
- Little Angels Pufuleti eco cu morcovi si mar 30g sau similar
- Nature's Promise Biscuiti fara gluten cu cacao 100g
- Alesto Bio Raw Organic Bar Chia Coconut 30gr sau similar
- Alesto Bio Raw Organic Bar Goji Berries 30gr sau similar
- Alesto Bio Raw Organic Bar Chia Coconut 30gr sau similar
- Frank&Oli brownie biscuiti fara gluten cu cacao 50gr sau similar
- Dobra Kaloria baton cu fructe, cu mere si scortisoara 35gr sau similar
- Bob Snail Snack din fructe Fara gluten, Pere/Afine, 14g sau similar
- Bob Snail Snack din fructe Fara gluten, Mere/Zmeura, 14g sau similar
- Bob Snail Snack din fructe Fara gluten, Mere/Coacaze, 14g sau similar
- Baton musli fara gluten cu ciocolata si visina 35gr Cerbona sau similar
- Baton musli fara gluten cu ciocolata si zmeura 35gr Cerbona sau similar
- Biscuite din faina de ovaz, BioStyle AMORE, Fara gluten, 40 g sau similar
- Dibette Napolitane fara gluten cu portocale 26gr sau similar;
- Produse fara sare (daca va fi cazul)
- Crunchy Snack cu orez si linte, 25 gr, Holle sau similar
- Biscuiti cu portocale fara gluten, fara drojdie Frollini , 30 g, Fior Di Loto sau similar
- Sticksuri crocante fara gluten, 45 g, Bio Junior
- Piure bio de prune fara gluten, 100 g, Baule Volante

Portia servita trebuie sa aiba urmatoarele gramaje:

- ✓ **Lapte dulce/ ceai: 250ml;**
- ✓ **Tartina mic dejun:**
 - paine 2 felii*25gr/felie = 50 gr.
 - cascaval: 35gr/felie
 - cas, telemea: 30gr/felie
 - muschi file: 35gr/felie
 - iaurt natural: 140gr/portie

- fulgi de porumb: 35gr/portie;
- cereale integrale: 35gr/portie
- ✓ **Gustare ora 10: 100-200 gr. fruct/ portie;**
- ✓ **Ciorba, supa, supa crema: 300gr/ portie;**
- ✓ **Mamaliga: 200gr/ portie;**
- ✓ **Amestec servit cu mamaliga:**
 - branzica de casa/ branza de vaci+ telemea= 70gr/portie
 - smantana: 20gr/portie
- ✓ **Garnitura fel II (orez, piure, legume sote, etc): 200gr/portie;**
- ✓ **Carne servita impreuna cu garnitura: 100gr/portie;**
- ✓ **Fel II de sine statator (tocanite, mancare masline cu pui, budinca, etc): 250gr/portie;**
- ✓ **Gustare ora 16:**
 - produs patiserie: 50 gr/portie;
 - produs lactat 140gr (iaurt)/330ml (sana, chefir) + produs patiserie 50gr
 - fruct 100 gr + produs patiserie 50gr

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust (vegeta);
2. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. 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;
4. Alimentele preparate nu trebuie să conțină alergeni;
5. **Este INTERZISĂ folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza);**
6. **Gustările de la ora 16:00** vor fi ambalate și etichetate conform normelor, cuprinzând detaliile: numele produsului, ingrediente, data fabricației, gramajul, data expirării, condiții de păstrare și etichetarea nutrițională (glucide, lipide, proteine, sare, fibre, vitamine, etc/100gr și/sau/unitatea de produs). Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar

7. Se vor trimite aditional etichete pentru probe, care vor avea menționat, pe lângă inscrierile de la punctul 6, și inscrierul „PROBA ALIMENTARA” lângă denumirea produsului. Etichetele pentru probe vor fi trimise împreună cu documentele de transport

(avize, facturi), și, ulterior, vor fi aplicate pe o porție aleasă aleatoriu de către reprezentantul Autorității Contractante.

Locația unde se vor livra meniurile, este:

- Grădinița nr. 5 din Șoseaua Olteniței, nr. 8, Popești-Leordeni, jud. Ilfov, România

Comanda pentru numărul de porții de la prânz și gustare ce vor trebui preparate, livrate și servite se va face zilnic până la ora 10:00. Numărul de porții livrate dimineața și pentru gustarea de ora 10:00 este estimat în funcție de numărul de copii prezenți cu o zi înaintea. Numărul de porții estimat poate varia cu 10% față de numărul total de copii. Comanda se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă. Predarea meniurilor se va face sub supravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru (asistent medical și bucătar).

Personalul administrativ al autorității contractante are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. Dacă Beneficiarul va solicita, pe lângă meniurile obișnuite, și meniuri adecvate anumitor afecțiuni sau intoleranțe/ alergii, Ofertantul se obligă să pună la dispoziție și aceste meniuri. Hrana este pentru un număr maxim de 144 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte, de luni până vineri, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare. *Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.*

Porțiile prescolarilor vor fi servite în recipiente individuale, care vor îndeplini condițiile de transport, temperatura, igiena în vigoare. Cheltuielile cu procurarea recipientelor, ambalarea, etichetarea și livrarea meniurilor către Beneficiar cad în sarcina Ofertantului. Recipientele de unică folosință (tacamuri, cazolete, boluri) trebuie să respecte normele în vigoare.

De asemenea, cutiile termoizolante în care se vor livra meniurile vor fi curate și igienizate zilnic, fără mirosuri straine sau pete/resturi de alimente, putând asigura livrarea porțiilor individuale în condiții optime.

Este recomandat ca Ofertantul să fie autorizat HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), iar standardul respectiv să fie folosit împreună cu bunele practici de igienă și producție, cu care formează elementele necesare securității alimentare. Este, de asemenea, recomandat să fie implementat împreună cu un Sistem de Management al Calității.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor se va face numai cu mijloace de transport (mașina frigorifică) autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate

corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Prestatorul va asigura livrarea cu transport și personal propriu inclusiv veselă și tacamuri de unică folosință, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar.

Fiecare personal salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrană, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, ce vor fi predate persoanei imputernicite și vor fi însoțite de avizul de expediție.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabilă ce pot face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Activitatea de hranire va fi realizată pe baza "Meniului săptămânal", întocmit de către Beneficiar.

Operatorii economici interesați să depună oferta pentru servicii de catering vor întocmi oferta în conformitate cu cerințele minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini dar și din restul documentației de atribuire. Oferta trebuie să conțină propunerea financiară, propunerea tehnică detaliată a serviciilor de catering/meniurilor și documentele de calificare.

Ca „**Documente de calificare**”, operatorii economici interesați să depună oferte, vor depune documentele menționate mai jos:

- copie a autorizației DSV prestării serviciilor de catering;
- copie a autorizației DSV pentru autoturismul/ autoturismele cu care se va face transportul;
- Copiile fișelor de aptitudini și analizelor medicale de laborator (examen coproparazitologic și coprobacteriologic) pentru personalul care se va ocupa de prepararea și livrarea meniurilor;
- Certificat de bucătar acreditat de către Ministerul Muncii și Ministerul Educației pentru persoanele care vor prepara mâncarea;

- Un contract din care sa rezulte experienta similara, prin prezentarea prin prezentarea unei liste a principalelor prestari de servicii în ultimii 3 ani conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați
- prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinar/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor
- prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însoțită de imagini exemplificative. Descrierea dotarilor – cuptoare, frigidera profesionale, plite, masini de gatit, masini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative si acte de dobandire;
- se va prezenta în mod obligatoriu contract de prestare a serviciilor privind igienizarea mijloacelor de transport folosite si autorizate.
- desemnarea unei persoane – administratorul - sau o persoana desemnata de acesta, cu care se va solutiona telefonic sau in scris (pe mail) orice problema aparuta dupa incheierea contractului, si care nu a putut fi prevazuta la momentul intocmirii prezentului caiet de sarcini.
- Prezentarea rețetelor utilizate pentru cele mai uzuale meniuri.

Ofertantul declarat castigator trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. De asemenea, rețetarele vor fi puse la dispoziția Autorității Contractante în original, semnate și stampilate, pentru perioadele de ancheta alimentara. Conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1456/2020 din 25 august 2020 (pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, în vigoare de la 28 august 2020), Cap.II Norme specifice diferitelor tipuri de unități pentru copii și tineri, Art.34 (2) este responsabilitatea firmei de catering să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile octombrie, februarie și mai, și să prezinte această anchetă alimentară conducerii unităților pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetului medical al unităților respective și organelor de control,

La prepararea meniurilor trebuie sa se tina seama de urmatoarii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale. In cazul in care Autoritatea Contractanta solicita in mod expres, Prestatorul va pune la dispozitie meniuri adecvate diferitelor probleme medicale (intolerante, alergii, etc), in mod constant;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se servesc meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;

- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

Ofertantul are obligatia prelevării de probe, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

Conform graficului intern, Ofertantul va efectua, pe cheltuiala sa, analize fizico- chimice si micro-biologice cel putin o data pe an, pentru alimentele produse. Beneficiarul poate solicita Ofertantului sa puna la dispozitia sa rezultatele analizelor mai sus mentionate.

La sediul unitatii beneficiare recoltarea probelor se face de personalul desemnat de acesta. Probele alimentare vor fi prelevate aleatoriu de catre beneficiar. Prestatorul serviciilor de catering va pune la dispozitia beneficiarului zilnic, etichete speciale pentru probele alimentare, etichete care vor contine: denumirea meniului servit, ingredientele, data fabricatiei, data expirarii, temperaturi de pastrare, gramaj si valorile nutritionale.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare. In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva la copii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba”.

In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituita de beneficiar avand ca atributiuni respectarea prelevarilor contractuale de catre partile contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitar veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a carui identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE SI DOCUMENTELE INSOTITOARE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica (avizelor zilnice). Factura fiscala se va emite in ultima zi lucratoare a fiecarei luni si se va transmite pe mail si in original impreuna cu documentele insotitoare la livrarea meniurilor de pranz.

Documentele zilnice insotitoare sunt: avizele si declaratiile de conformitate insotitoare. Se va emite cate un aviz pentru fiecare livrare, existand unul pentru mic dejun si gustarea de la ora 10:00, si unul pentru pranz si gustarea de la ora 16:00. Fiecare aviz va fi insotit de catre declaratia de conformitate a Ofertantului, in care se va mentiona, detaliat, felurile de mancare livrate si pentru care acesta isi asuma raspunderea. Declaratiile si avizele vor fi datate, semnate si stampilate. Setul complet de documente va cuprinde si cate o eticheta pentru fiecare meniu-proba, intocmita conform normelor in vigoare.

La solicitarea autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a 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, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de livrare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 3 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activitatilor.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de 12 de ore.

- ❖ Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- ❖ Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce pot face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- ❖ Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- ❖ Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- ❖ În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris, pe mail, prestatorului;
- ❖ În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, Autoritatea Contractantă va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 1 ora de la primirea notificării sau refuzul recepționării meniurilor de către Beneficiar. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI/SAU PROFESIONALĂ MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini. Propunerea tehnică, alături de documentele de calificare se va depune în plic, separat de propunerea financiară.

Note:

1. Informatii detaliate, complete si aplicabile sunt considerate informatiile care, pe lângă caracterul general de enunț, prezintă descrieri, explicații, date concrete, adaptate la necesitățile autorității.
2. Informații sumare, incomplete sau neaplicabile sunt considerate informațiile cărora le lipsesc notele explicative și care au doar un caracter enunțativ și/sau enumerativ, fără referința la proiectul propus.
3. În propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta variante de meniuri pentru 10 zile, isotite de către rețetarele aferente fiecărui meniu și de tipul (denumirea) produselor utilizate.

MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară (formularul de ofertă și anexa la formularul de ofertă) va fi prezentată în numai până la data limită de depunere a ofertelor (25.03.2025, ora 12:00). Legat de propunerea financiară, se va completa Formularul nr. 1 și Anexa privind propunerea financiară din secțiunea "Formulare". Criteriul de atribuire „este cel mai bun raport calitate-preț”. În cazul în care se constată că ofertele clasate pe primul loc au scoruri egale, Autoritatea Contractantă va solicita operatorilor economici retransmiterea unor noi oferte financiare. 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, în concordanță cu propunerea tehnică.

MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai până la termenul limită stabilit pentru depunerea ofertelor. Aceasta se va transmite pe adresa de e-mail scoalanr3ppl@yahoo.com sau se va depune la secretariatul Școlii Gimnaziale Nr. 3 din Str. Domnița Balasa, Nr. 13, loc. Popești Leordeni, Jud. Ilfov sau până la data de 25.03.2025, ora 12:00.

În cazul în care se va opta pentru depunerea la secretariatul Școlii Gimnaziale Nr. 3, atât Propunerea tehnică cât și Documentele de calificare vor fi sigilate fiecare în câte un plic separat, ce va avea stampila societății pusă și pe care se va face mențiunea „Propunere tehnică” și, respectiv, „Documente de calificare”.

Separat, într-un alt plic, va fi depusă oferta financiară, care, de asemenea, va fi sigilată, va avea stampila pusă și mențiunea „Oferta financiară”.

Toate cele 3 plicuri vor fi apoi introduse într-un al patrulea plic pe care se vor menționa:

- Denumirea și adresa operatorului economic;
- Oferta tehnico-financiară pentru atribuirea contractului „Servicii de catering”.
- A nu se deschide până la data de 25.03.2025, ora 12:00.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit, cad în sarcina operatorului economic. Documentele eliberate de terți se vor prezenta semnate de către ofertant, pe proprie răspundere, cu mențiunea „conform cu originalul”.

Nu se vor fi luate în considerare ofertele depuse după expirarea datei limită stabilite pentru depunerea ofertelor. Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere se returnează nedeschisă.

Împreună cu propunerea tehnică se vor depune și următoarele documente:

- Lista documentelor din ofertă care sunt confidențiale.

- Împuternicire legală – semnată de către administrator/reprezentantul legal, sau un alt document legal echivalent, în cazul în care semnatarul ofertei este altcineva decât administratorul/reprezentantul legal al firmei (original/traducere autorizată). Prin împuternicire se va autoriza semnatarul ofertei să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului;

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.

Orice ofertant are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a-și retrage sau de a-și modifica oferta după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei.

Ofertantul are obligația de a menține oferta valabilă pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă.

Ofertantul care nu respectă cerințele din invitația de participare sau caietul de sarcini va fi descalificat de către autoritatea contractantă.

Comunicarea și solicitările de clarificări se vor face în mod exclusiv la adresa de e-mail scoalanr3ppl@yahoo.com.

Se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare și din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil. Ofertanții au obligația de a analiza documentația de atribuire și de a transmite oferta conform tuturor instrucțiunilor, formularelor, prevederilor contractuale și caietului de sarcini continuate în această documentație.

Criteriul de atribuire stabilit „cel mai bun raport calitate pret”, cu următorii factori de evaluare:

Componenta financiară - Pretul ofertei (40%);

Punctaj maxim acordat – 40 de puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Componenta tehnică – Durata de inlocuire a meniurilor care nu corespund (30%);

Punctaj maxim acordat – 30 de puncte

Algoritm de calcul:

Algoritm de calcul: ofertantului care alocă cel mai mic timp pentru înlocuirea meniurilor furnizate dar care prezintă neconformități se va acorda punctajul maxim alocat. Pentru celelalte oferte, punctajul $PT(n)$ se calculează direct proporțional, astfel: $PT(n) = T_{\text{minim ofertat}} : T(n) \times 30$ puncte.

Unde:

PT(n) - punctajul ofertei pentru factorul de evaluare „durata de înlocuire meniuri ofertată”;

T minim ofertat – cel mai mic timp ofertat;

T(n) – „timp alocat pentru înlocuirea meniurilor” aflate sub evaluare.

Ofertele care vor avea alocat un timp mai mare de 1 ora pentru înlocuirea meniurilor neconforme, vor fi declarate neconforme.

Componenta tehnică - Pondere pentru Materia primă

Punctaj maxim acordat – 30 de puncte

Algoritm de calcul: Punctajul pentru pondere Materie primă (Mp%) se acordă astfel : a) Pentru oferta cu cea mai mare pondere în procente a materiei prime în total cost se acordă 30 puncte. b) Pentru celelalte se va calcula următorul punctaj. $Mp_{total} = Mp(n) \cdot 30 / Mp(max)$. (Nota : Nu se acceptă oferte având pondere a materiei prime în total cost sub 40%). Mp_{total} : punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare. $Mp(max)$: cel mai mare procent dintre ofertele admisibile. $Mp(n)$: procentul ofertei admisibile aflată sub evaluare. Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei : $Punctaj\ total = P + D + Mp$ Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător. În cazul în care după aplicarea criteriului de atribuire, două sau mai multe oferte obțin același punctaj egal și se clasează pe primul loc, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderii acestora . În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare și oferta castigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică .

ALTE INFORMATII

- ❖ Sursa de finanțare provine din norma de hrană platită de către părinți pentru fiecare elev înscris în cadrul **Scolii Gimnaziale Nr.3.**
- ❖ Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta este de 30 de zile;
- ❖ Limba în care pot fi depuse ofertele este limba română;
- ❖ Data limită pentru solicitarea clarificărilor este de 21.03.2025, ora 12:00;
- ❖ Data limită de răspuns la solicitările de clarificări este de 24.03.2025, ora 14:00;
- ❖ Data și ora limită de depunere a ofertelor este de 26.03.2025, ora 12:00;
- ❖ Stabilirea termenelor ale tuturor ședințelor de evaluare a ofertelor se va face în cadrul ședinței de deschidere a ofertelor;
- ❖ Operatorii economici interesați să participe atât la ședința de deschidere a ofertelor cât și la ședințele de evaluare a acestora, trebuie să facă o cerere în acest sens cu cel puțin 1 zi înainte de data stabilită pentru fiecare ședință în parte.

Intocmit,
Administrator patrimoniu
Buduroi Nicoleta

