

Nr. 1544/a/06.07.2021



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 Școlii Gimnaziale Nr. 96, Corp Gradinita, Sos. Berceni, Nr.12A, Sector 4, București.

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.

I.OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru prescolari Școlii Gimnaziale Nr.96_Corp Gradinita, **in perioada 13.09.2021-31.12.2022.**

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru prescolari care frecventează cursurile gradinitei, 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.96-Corp Gradinita”, pentru un număr de maxim **120 copii**, constând în micul dejun, gustarea de la ora 10:00, pranz și gustarea de la ora 16:00.

- valoare estimată/ meniu = **18.60 lei fara tva.**

Total valoare maxima estimata = numarul de copii maxim * valoarea estimata/ meniu * numarul de zile scoolare (240 de zile) = $120 \times 18.60 \times 240 = 535.680$ lei fara TVA.

Total valoare minima estimata= numarul de copii minim * valoarea estimata/ meniu * numarul de zile scoolare (240 de zile) = $50 \times 18.60 \times 240 = 223.200$ lei fara TVA.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Portiile zilnice vor fi livrate în câte două transe, 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 foi de prezentă. Aceasta se va livra în intervalul 07:30- 08:00.

1.1. Micul Dejun poate conține:

- tartine cu produse din carne de vita/pui/curcan și porc (ocazional) (sunca de curcan/pui, muschi file, sunca de praga, etc) + o cană cu ceai/lapte;
- tartine cu produse lactate (cas, cascaval, unt, crema de branza 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.);
- compoturi de fructe;
- salata de fructe.

2. Comanda cu numărul de porții pentru PRANZ și GUSTAREA de la ora 16:00 se va comunica zilnic, după efectuarea prezentei, conform listei de prezentă, până la ora 09:15. Pranzul se va livra în intervalul 11:30- 11:45.

2.1. Pranzul va fi compus din 2 (două) feluri de mâncare + pâine:

- **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 (briosa, biscuiti de casa, etc).

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.

Hrana beneficiarilor trebuie sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece. Meniurile se vor pregati de luni pana vineri, incepand cu 13.09.2021 pana la data de 31.12.2022, exceptand perioada vacanțelor școlare.

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, 2400 kcal/zi copii 7-14 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 (dulciuri, fructe, cereale, legume).

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

Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca.2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Mâncărurile trebuie să nu fie grase, prajite, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atentie ! : Este INTERZISĂ folosirea cremelor de orice fel (cu ouă, proaspătă sau maioneză), cât și a produselor alergogene!!!

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Beneficiarul va elabora săptămânal meniul, care va respecta toate cerințele prevăzute în legislația aplicată, și îl va transmite Ofertantului în fiecare vineri, pentru săptămâna următoare.

Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante.

Produsele folosite atât în prepararea meniurilor, cât și cele servite direct, trebuie să fie:

- Lapte dulce 1.8-3.5% grăsime: Covalact, Napolact, Monor sau similar;
- Iaurt 140gr: Iaurt natural Numa' Bun Napolact 140g 3.5% grăsime, Covalact de Tara 2.8% grăsime;
- Iaurt (servit cu fulgi de porumb): Covalact de Tara 2.8% grăsime;
- Chefir: Pur și Simplu Chefir Napolact 3.5%, Monor 3.3%
- Cascaval: Rucar Solomonescu, Metro Chef, Monor sau similar
- Sana 330ml: Napolact Pur și Simplu Sana 3.5%, Covalact 3.6%, Albalact 330gr, Olympus 3.6%
- Ceai de fructe: Lipton, (exclus ceai negru), Teekanne, Belin sau similar;
- Muschi file: Cris Tim, Meda, Agricola, Angst, Sergiana;
- Sunca curcan: Cris Tim, Meda, Agricola, Angst, Sergiana;
- Biscuiți cu cereale: Belvita, Boromir;
- Unt 65%: Covalact, Napolact, Monor;
- Crema de branza: Almette cu smântână;
- Cas: Solomonescu, Monor, Napolact, Covalact;
- Branza telemea: telemea proaspătă din lapte de vacă Napolact, sau Telemea cu gust domol Napolact;
- Crema de branza de vaci Monor/ Branza proaspătă de vaci Solomonescu;
- Smântână fermentată: 16% grăsime Monor;
- Brânzică de Casa: Covalact de Tara Usoară 2% grăsime, Hochland Margele de branza cu smântână, Branza proaspătă ușoară Napolact
- Spaghete: Barilla No.5;
- Ciorbele vor fi acrite obligatoriu cu BORS Olympia;
- Cereale cu ciocolată și vanilie: Nestle Duo, Alfabet, Cookie Crisp, Crazy Crush, Cini Minis

- Fulgi de porumb Forza;
- Paine din faina alba de grau feliata Deplina Alba Velpitar Franzela feliata 500g/ Paine feliata Deplina Intermediara Velpitar Franzela feliata 500g.

Portia servita trebuie sa aiba urmatoarele gramaje:

- ✓ Lapte dulce/ ceai: 250ml;
- ✓ Tartina mic dejun:
 - paine 2 felii*25gr/felie= 50gr
 - 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: 150-200gr 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: 100gr/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 sa contina alergeni;
5. Este INTERZISA folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza);
6. Gustarile de la ora 16:00 vor fi ambalate si etichetate conform normelor, cuprinzand detaliile: numele produsului, ingrediente, data fabricatiei, gramajul, data expirarii,

condiții de păstrare și etichetarea nutrițională (glucide, lipide, proteine, sare, fibre, vitamine, etc/100gr și/sau/unitatea de produs).

7. Se vor trimite aditional etichete pentru probe, care vor avea menționat, pe lângă înscrisurile de la punctul 6, și înscrisul „PROBA ALIMENTARĂ” 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:

- Sos. Berceni, Nr.12A, Sector 4, București

Comanda pentru numărul de porții de la prânz și gustare ce vor trebui preparate, livrate și servite se va face zilnic până la ora 9:15. Numărul de porții livrate dimineața și pentru gustarea de ora 10:00 este estimat în funcție de numărul de copii prezenți cu o zi înainte. Numărul de porții estimat poate varia cu maxim 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).

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 150 de 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, existând posibilitatea ulterioară de modificare a modului de transmitere a acestora, de la individual la livrarea în echipamente de lucru autorizate, închise ermetic. Cheltuielile cu procurarea recipientelor, ambalarea, etichetarea și livrarea meniurilor către Beneficiar cad în sarcina Ofertantului. Recipientele de unică folosință (pahare, 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.

ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 96
STR. REZONANTEI NR.2, SECTOR 4 , BUCUREȘTI
TEL./FAX. +40 214610108
e-mail: scoala96@yahoo.com

Este recomandat ca Ofertantul sa 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.

EXEMPLE DE MENIURI AGREATE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Varianta 1

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE	ORA 9 IAURT NATURAL COVALACT FULGI DE PORUMB FORZA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI MUSCHI FILE	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCaval	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI 1/2 OU
ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 MERE	ORA 10 SALATA DE FRUCTE
ORA 12 SUPA CU GALUSTE MANCARICA DE MAZARE CU PULPE DE PUI	ORA 12 CIORBA DE PERISOARE DIN PIEPT DE CURCAN BUDINCA DE PASTE CU BRANZA GRATINATA LA CUPTOR	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZICA DE CASA BRANZA TELEMEEA SI SMANTANA OSTROPEL CU PULPE DE PUI	ORA 12 CIORBA DE LEGUME DREASA CU OU OREZ SARBESC CU PIEPT PUI SALATA DE SFECLA ROSIE	ORA 12 SUPA DE PUI CU LITERE MANCARICA DE FASOLE VERDE CU CARNE DE PASARE
ORA 16 PRAJITURA CU MORCOV SI GHIMBIR	ORA 16 BRIOSĂ CU COAJA DE PORTOCAL SI AFINE	ORA 16 PANDISPAN CU VISINE	ORA 16 PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STARIDE	ORA 16 BISCUITI DE CASA CU BRANZA

Varianta 2

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI DULCEATA Olympia	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE OMLETA LA CUPTOR	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT CEREALE NESTLE	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCaval
ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 PERE
ORA 12 SUPA CREMA DE LINTE CU CRUTOANE TARTA CU CARNE CASCaval SI MASLINE PE BLAT SUBTRE DE CASA	ORA 12 CIORBITA DE LEGUME DREASA CU OU FRIPTURA DIN PULPE DE PUI LA CUPTOR CU GARNITURA DE PIURE DE CARTOF SALATA DE CASTRAVETI ACRI	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZICA DE CASA BRANZA TELEMEEA SI SMANTANA GULAS CU PIEPT DE CURCAN	ORA 12 CIORBA RADAUTEANA DREASA CU SMANTANA SPAGHETTE MILANEZE CU PULPE DE CURCAN GRATINATE LA CUPTOR	ORA 12 SUPA DE PUI CU LITERE MANCARICA DE MAZARE CU PULPE DE PUI
ORA 16 PANDISPAN CU BRANZA DULCE SI CACAO	ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT BISCUITI DE CASA CU SEMINTE	ORA 16 SANDWICH CU UNT CASCaval SI ARDEI KAPIA	ORA 16 SALAM DE BISCUITI	ORA 16 PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STARIDE

ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 96
STR. REZONANTEI NR.2, SECTOR 4 , BUCUREȘTI
TEL./FAX. +40 214610108
e-mail: scoala96@yahoo.com

Varianta 3

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT CEREALE NESTLE	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCaval	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI DULCEATA	ORA 9 IAURT NATURAL COVALACT FULGI DE PORUMB FORZA
ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 PERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE
ORA 12 SUPA DE PUI CU GALUSTE MANCARICA DE MAZARE CU PULPE DE PUI	ORA 12 CIORBA DE LEGUME DREASA CU OU FRIPTURA DIN PIEPT DE PUI LA TAVA CU GARNITURA DE PIURE DE CARTOFI SALATA DE CASTRAVETI ACR	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZA DE VACI BRANZA TELEMEEA SI SMANTANA PERISOARE DIN PULPE DE CURCAN CU SOS LA CUPTOR	ORA 12 SUPA DE ROSII CU ZDRENTA DE OU FRIPTURA DIN PULPE DE PUI LA CUPTOR CU GARNITURA DE FASOLE VERDE SOTE	ORA 12 CIORBA DE VACUTA DREASA CU SMANTANA MACAROANE CU BRANZA
ORA 16 SANDWICH CU UNT CASCaval SI ARDEI KAPIA	ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT BRIOSI CU COAJA DE PORTOCAL SI AFINE	ORA 16 PRAJITURA CU MORCOV SI GHIMBIR	ORA 16 PUR SI SIMPLU SANA NAPOLACT 330ML BISCUITI DE CASA CU BRANZA	ORA 16 PANDISPAN CU FRUCTE

Varianta 4

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI DULCEATA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCaval	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI MUSCHI FILE	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI 1/2 OU	ORA 9 IAURT NATURAL COVALACT FULGI DE PORUMB FORZA
ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 SALATA DE FRUCTE
ORA 12 CIORBA TARANEASCA DREASA CU OU FRIPTURA DIN PULPE DE PUI LA CUPTOR CU GARNITURA DE CARTOFI NATUR SALATA DE SFECLA ROSIE	ORA 12 SUPA DE PUI CU GALUSTE FRIPTURA DIN PIEPT DE PUI LA TAVA CU GARNITURA DE LEGUME ASORTATE	ORA 12 CIORBA A LA GREC CU PIEPT DE CURCAN BUDINCA DE CARTOFI CU BRANZA LA CUPTOR	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZA DE VACI BRANZA TELEMEEA SI SMANTANA VARZA A LA CLUJ CU PULPE DE CURCAN	ORA 12 SUPA CREMA DE LEGUME CU CRUTOANE FRIPTURA DIN PULPE DE PUI LA CUPTOR CU GARNITURA DE PIURE DE SPANAC
ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT MINICHEC CU VISINE	ORA 16 PANDISPAN CU BRANZA DULCE SI CAISE	ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT BISCUITI DE CASA CU SEMINTE	ORA 16 SANDWICH CU UNT CASCaval SI ARDEI KAPIA	ORA 16 PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STARIDE

Varianța 5

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT CEREALE NESTLE	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE OMLETA CU BRANZA LA CUPTOR	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI DULCEATA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCaval
ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 PERE
ORA 12 SUPA DE CURCAN CU GALUSTE PIEPT DE CURCAN LA TAVA CU GARNITURA DE FASOLE VERDE SOTE	ORA 12 CIORBA RADAUTEANA DREASA CU SMANTANA FRIPTURICA DIN PIEPT DE PUI LA CUPTOR CU GARNITURA DE PIURE DE CARTOFI SALATA DE ARDEI COPT	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZICA DE CASA BRANZA TELEMEA SI SMANTANA PERISOARE CU CARNE DE CURCAN	ORA 12 SUPA DE CURCAN CU LITERE OREZ SARBESC CU PIEPT DE CURCAN SALATA DE CASTRAVETI ACRI	ORA 12 CIORBITA DE LEGUME DREASA CU OU SPAGHETTE CU PULPE DE CURCAN SI SOS DE ROSII
ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT BISCUITI DE CASA CU SEMINTE	ORA 16 SANDWICH CU UNT CASCaval SI ARDEI KAPIA	ORA 16 BRIOSCA CU COAJA DE PORTOCAL SI AFINE	ORA 16 PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE	ORA 16 PANDISPAN CU BRANZA DULCE SI CACAO

Varianța 6

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCaval	ORA 9 IAURT NATURAL COVALACT FULGI DE PORUMB FORZA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI 1/2 OU	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI MIERE	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE
ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 STRUGURI
ORA 12 SUPA DE PUI CU GALUSTE MANCARICA DE MAZARE CU PULPE DE PUI	ORA 12 SUPA DE ROSII CU ZDRENT DE OU MUSCHULET DE PORC LA TAVA CU GARNITURA DE CARTOFI NATUR SALATA MIXTA (salata verde, ceapa verde, ridichii, castraveti)	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZICA DE CASA BRANZA TELEMEA SI SMANTANA FILE DE SALAU PANE LA TAVA	ORA 12 CIORBITA TARANEASCA DREASA CU OU SPAGHETTE MILANEZE CU PULPE DE CURCAN GRATINATE LA CUPTOR	ORA 12 SUPA CREMA DE LEGUME CU CRUTOANE FRIPTURICA DIN PIEPT DE PUI LA CUPTOR CU GARNITURA DE PIURE DE SPANAC
ORA 16 PANDISPAN CU BRANZA DULCE SI FRUCTE	ORA 16 PRAJITURA CU MORCOV SI GHIMBR	ORA 16 SANDWICH CU UNT CASCaval SI ARDEI KAPIA	ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT BATON CU CASCaval	ORA 16 MELC CU BRANZA DULCE SI STAFIDE

Varianta 7

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 OREZ CU LAPTE SI SCORTISOARA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCAL	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI DULCEATA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT CEREALE
ORA 10 BANANE	ORA 10 PORTOCAL	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE
ORA 12 CIORBA DE LEGUME DREASA CU OU MUSACA DE CARTOFI CU PULPE DE CURCAN SALATA DE CASTRAVETI ACRI	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZA DE VACI, BRANZA TELEMIA SI SMANTANA VARZA LA CUPTOR CU PIEPT DE PUI	ORA 12 SUPA DE PUI CU GALUSTE FRIPTURICA DIN PULPE DE PUI LA TAVA CU SOTE DE LEGUME ASORTATE	ORA 12 SUPA DE ROSII CU TURNATE FRIPTURICA DIN PIEPT DE CURCAN LA CUPTOR CU GARNITURA DE CARTOFI TARANESTI SALATA DE ARDEI COPT	ORA 12 SUPA CREMA DE LEGUME CU CRUTOANE PIEPT DE PUI LA TAVA CU MANCARE DE FASOLE VERDE
ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT CHEC CU VISINE	ORA 16 PRAJITURA CU BRANZA DULCE SI CACAO	ORA 16 PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STARDE	ORA 16 IAURT NUMA' BUN NAPOLACT BATON CU CASCAL	ORA 16 BUDINCA DE PASTE CU BRANZA LA CUPTOR

Varianta 8

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT CEREALE NESTLE	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT, CASCAL SI ARDEI	ORA 9 IAURT NATURAL FULGI DE PORUMB FORZA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI 1/2 OU	ORA 9 LAPTE DULCE NAPOLACT/COVALACT TARTINA CU UNT SI DULCEATA
ORA 10 BANANE	ORA 10 POMELO	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE
ORA 12 CIORBA A LA GREC CU PIEPT DE CURCAN BUDINCA DE PASTE CU BRANZA GRATINATA LA CUPTOR	ORA 12 SUPA CU GALUSTE FRIPTURICA DIN PIEPT DE PUI LA TAVA CU GARNITURA DE PIURE DE SPANAC	ORA 12 SUPA DE ROSII CU TURNATE MUSACA DE CARTOFI CU PULPE DE CURCAN SALATA DE CASTRAVETI ACRI	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZICA DE CASA BRANZA TELEMIA SI SMANTANA TOCHITURA DIN CARNE DE PASARE	ORA 12 SUPA CU LITERE VARZA DULCE LA CUPTOR CU PULPE DE PUI
ORA 16 CORN CU GEM	ORA 16 IAURT BRIOSI CU FRUCTE	ORA 16 PORTOFELI CU BRANZA DULCE SI STARDE	ORA 16 SANDWICH CU UNT CASCAL SI ARDEI	ORA 16 PLACINTA CU BRANZA DE VACI SI STARDE

Varianta 9

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT, CASCaval SI ARDEI	ORA 9 LAPTE DULCE COVALACT/INAPOLACT TARTINA CU UNT SI DULCEATA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE OMLETA CU BRANZA LA CUPTOR	ORA 9 IAURT NATURAL FULGI DE PORUMB FORZA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE
ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 PRUNE
ORA 12 SUPA DE ROSII CU TURNATEI	ORA 12 CIORBITA DE LEGUME DREASA CU OU	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZICA DE CASA, BRANZA TELEMEA SI SMANTANA	ORA 12 CIORBITA A LA GREC (CU PULPE DE CURCAN) DREASA CU SMANTANA	ORA 12 SUPA DE PUI CU GALUSTE
FRIPTURICA DIN PULPE DE PUI LA TAVA CU SOTE DE LEGUME ASORTATE	FRIPTURA DIN PIEPT DE PUI LA TAVA CU GARNITURA DE CARTOFI TARANESTI SALATA DE CASTRAVETI ACRI	GULAS CU CARNE DE MANZAT	RIZOTTO SALATA DE SPECLA ROSIE	FRIPTURA DIN PIEPT DE CURCAN LA TAVA CU FASOLE VERDE SOTE
ORA 16 BUDINCA DE PASTE CU BRANZA LA CUPTOR	ORA 16 SANA CHEC CU CACAO	ORA 16 CORN CU GEM	ORA 16 MELC CU BRANZA DULCE SI STAFIDE	ORA 16 SANDWICH CU UNT, CASCaval SI ARDEI CAPIA

Varianta 10

LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
ORA 9 LAPTE DULCE TARTINA CU UNT SI DULCEATA	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE OMLETA CU BRANZA LA CUPTOR	ORA 9 LAPTE DULCE CEREALE NESQUICK	ORA 9 CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE	ORA 9 IAURT NATURAL FULGI DE PORUMB FORZA
ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE	ORA 10 MERE	ORA 10 BANANE
ORA 12 SUPA DE PUI CU LITERE	ORA 12 MAMALIGA CU BRANZA DE VACI, BRANZA TELEMEA SI SMANTANA	ORA 12 SUPA DE ROSII CU TURNATEI	ORA 12 CIORBA DE PERISOARE	ORA 12 SUPA CREMA DE LEGUME CU CRUTOANE
FRIPTURICA DIN PULPE DE PUI LA TAVA CU GARNITURA DE LEGUME SOTE	OSTROPEL CU PIEPT DE CURCAN	FRIPTURICA DIN PIEPT DE PUI LA TAVA CU SOTE DE FASOLE VERDE	BUDINCA DE CARTOFI CU BRANZA LA CUPTOR	FRIPTURICA DIN PULPE DE PUI LA TAVA CU GARNITURA DE PIURE DE SPANAC
ORA 16 IAURT NATURAL CHEC CU CACAO	ORA 16 SANDWICH CU UNT, CASCaval SI ARDEI CAPIA	ORA 16 PRAJITURA CU BRANZA DULCE SI FRUCTE	ORA 16 SANA BATON CU CEREALE	ORA 16 PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE

TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor se va face numai cu mijloace de transport (masina frigorifica) autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Prestatorul va asigura livrarea cu transport si personal propriu inclusiv vesela si tacamuri de unica folosinta, servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar.

Fiecare personal salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mancare, ce vor fi predate persoanei imputernicite si vor fi insotite de avizul de expeditie.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Meniului saptamanal", intocmit de catre Beneficiar.

Operatorii economici interesati sa depuna oferta pentru servicii de catering vor intocmi oferta in conformitate cu cerintele minime prevazute in prezentul caiet de sarcini dar si din restul documentatiei de atribuire. Oferta trebuie sa contina propunerea financiara, propunerea tehnica detaliata a serviciilor de catering/meniurilor si documentele de calificare.

Ca „**Documente de calificare**”, operatorii economici interesati sa depuna oferte, vor depune documentele mentionate mai jos:

- copie a autorizatiei DSV prestarii serviciilor de catering;
- copie a autorizatiei DSV pentru autoturismul/ autoturismele cu care se va face transportul;
- Certificatul Calitatii ISO 9001;
- Copiile fiselor de aptitudini si analizelor medicale de laborator (examen coproparazitologic si coprobacteriologic) pentru personalul care se va ocupa de prepararea si livrarea meniurilor;
- Certificat de bucatar acreditat de catre Ministerul Muncii si Ministerul Educatiei pentru persoanele care vor prepara mancarea;
- Un contract din care sa rezulte experienta similara. In acest sens, operatorul economic clasat pe primul loc, va trebui sa faca dovada experientei similare prin prezentarea unui contract din ultimii 3 ani 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
- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering, prezentarea Certificatului de clasificare pentru servicii de catering, valabil la data deschiderii ofertelor- este obligatoriu.
- prezentarea Autorizatiilor 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, frigidere profesionale, plite, masini de gatit, masini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative si acte de dobandire;
- prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 2 Contracte de munca pentru personalul calificat (Bucatari/Cofetari) si certificatelor de calificare a acestora.
- se va prezenta în mod obligatoriu si, dupa semnarea contractului, periodic (lunar/ trimestrial), contract de prestare a serviciilor privind igienizarea mijloacelor de transport folosite si autorizate.
- prezentarea 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.

Ofertantul 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 obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. De asemenea, rețetarele vor fi puse la dispoziția cabinetului medical al Autorității Contractante în original, semnate și stampilate, pentru perioadele de ancheta alimentară. Conform Ordin Ministerul 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 să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale. În cazul în care Autoritatea Contractantă solicită în mod expres, Prestatorul va pune la dispoziție meniuri adecvate diferitelor probleme medicale (intolerante, alergii, etc), în mod constant;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se servesc meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
- să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
- să fie variat atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Ofertantul are obligația prelevării de probe, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Conform graficului intern, Ofertantul va efectua, pe cheltuielă sa, analize fizico- chimice și micro-biologice cel puțin o dată pe an, pentru alimentele produse. Beneficiarul poate solicita Ofertantului să pună la dispoziția sa rezultatele analizelor mai sus menționate.

La sediul unității beneficiare recoltarea probelor se face de personalul desemnat de acesta. Probele alimentare vor fi prelevate aleatoriu de către beneficiar. Prestatorul serviciilor de catering va pune la dispoziția beneficiarului zilnic, etichete speciale pentru probele alimentare, etichete care vor conține: denumirea meniului servit, ingredientele, data fabricației, data expirării, temperaturi de păstrare, gramaj și valorile nutriționale.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnaviri sau suspiciuni de îmbolnaviri cu transmitere digestivă la copii care au servit masă, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare - veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de beneficiar având ca atribuții respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitare veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a cărui identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și înopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE ȘI DOCUMENTELE ÎNSOTITOARE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică (avizelor zilnice).

Documentele zilnice însoțitoare sunt: avizele și declarațiile de conformitate însoțitoare. Se va emite câte un aviz pentru fiecare livrare, existând unul pentru mic dejun și gustarea de la ora 10:00, și unul pentru prânz și gustarea de la ora 16:00. Fiecare aviz va fi însoțit de către declarația de conformitate a Ofertantului, în care se va menționa, detaliat, felurile de mâncare livrate și pentru care acesta își asumă răspunderea. Declarațiile și avizele vor fi datate, semnate și stampilate. Setul complet de documente va cuprinde și câte o etichetă pentru fiecare meniu-probă, întocmită conform normelor în vigoare.

Ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitare-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada derulării 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 desfășurarea a activităților.

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 improprietății 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 distribuția 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.

Nota: Pentru buna aprovizionare și îndeplinirea tuturor solicitărilor Autorității Contractante, se solicită ca Ofertantul să nu aibă punctul de lucru situat la o distanță mai mare de 20 KM (măsurată de la poarta grădinitei până la adresa punctului de lucru). **Ofertanții care nu îndeplinesc cerința de mai sus, vor fi descalificați.**

CAPACITATEA TEHNICA SI/SAU PROFESIONALA

Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:

Pentru contractele de achizitie de servicii: prestarea de servicii de tipul specificat. Se vor depune copii de pe contracte din care sa reiasa prestarea serviciilor de catering din ultimii 3 ani care sa contina valori, perioade, beneficiari, indiferent daca acestia din urma sunt autoritati contractante sau clienti privati, însoțite în mod obligatoriu de certificate/documente emise sau contrasemnate de beneficiarii contractului/contractelor mentionat/e.

MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerintelor 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 enunt, prezinta descrieri, explicatii, date concrete, adaptate la necesitățile autorității.

2. Informatii sumare, incomplete sau neaplicabile sunt considerate informatiile carora le lipsesc notele explicative si care au doar un caracter enuntiativ si/sau enumerativ, fara referinta la proiectul propus.

3. In propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta variante de meniuri pentru 10 zile.

MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară (formularul de oferta și anexa la formularul de oferta) va fi prezentată în plic și numai până la data limită de depunere a ofertelor (16.07.2021, ora 12:00). Legat de propunerea financiară, se va completa Formularul nr. 1 și Anexa privind propunerea financiară din secțiunea "Formulare". Criteriul de atribuire „pretul cel mai scăzut”. Evaluarea ofertelor se va face prin compararea propunerilor financiare respectiv a valorilor maxime obținute prin înmulțirea pretului unitar cu cantitățile maxime. În cazul în care se constată că ofertele clasate pe primul loc au preturi 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 limita stabilit pentru depunerea ofertelor. Aceasta se va depune la secretariatul Școlii Gimnaziale Nr 96 din Str. Rezonantei Nr.2, Sector 4 , București, pana la data de 23.07.2021, ora 12:00.

Propunerea tehnica impreuna cu documentele de calificare vor fi sigilate intr-un plic ce va avea stampila societatii pusa si pe care se va face mentiunea „Propunere tehnica si documente de calificare”.

Separat de propunerea tehnica, intr-un alt plic, va fi depusa oferta financiara, care, de asemenea, va fi sigilata, va avea stampila pusa si mentiunea „Oferta financiara”.

Ambele plicuri vor fi vor fi apoi introduse intr-un al treilea plic pe care se vor mentiona:

- Denumirea si adresa operatorului economic;
- Oferta tehnico-financiara pentru atribuirea contractului „Servicii de catering”.
- A nu se deschide pana la data de 23.07.2021, ora 14:00.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit, cad în sarcina operatorului economic. Documentele eliberate de terti se vor prezenta semnate de către ofertant, pe proprie răspundere, cu mentiunea „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 si orei limită pentru depunere se returnează nedeschisă.

Împreună cu propunerea tehnică se vor depune si 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 si solicitările de clarificări se vor face în mod exclusiv la adresa de e-mail scoala96@yahoo.com.

ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 96
STR. REZONANTEI NR.2, SECTOR 4 , BUCUREȘTI
TEL./FAX. +40 214610108
e-mail: scoala96@yahoo.com

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 scoala96@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. Ofertantii au obligația de a analiza documentația de atribuire și de a transmite oferta conform tuturor instrucțiunilor, formularelor, prevederilor contractuale și caietului de sarcini conținute în această documentație.

ALTE INFORMATII

- ❖ Sursa de finanțare provine din norma de hrană plătită de către părinți pentru fiecare elev înscris în cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 96_Corp Grădinița.
- ❖ Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta este de 90 de zile;
- ❖ Limba în care pot fi depuse ofertele este limba română;
- ❖ Data limită pentru solicitarea clarificărilor este de 21.07.2021, ora 14:00;
- ❖ Data limită de răspuns la solicitările de clarificări este de 22.07.2021, ora 14:00;
- ❖ Data și ora limită de depunere a ofertelor este de 23.07.2021, ora 12:00;
- ❖ Data și ora de deschidere și evaluare a ofertelor este de 26.07.2021, ora 10:00;
- ❖ 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,
Pandele Monica- administrator patrimoniu

Verificat,
S.C. Jerom Consulting&Accountancy S.R.L.
Consultant

