

Nr. 3422/07.12.2022



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
- **LEGE nr. 208 din 11 iulie 2022 pentru modificarea și completarea Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, Legii nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, Legii nr. 100/2016 privind concesiunile de lucrări și concesiunile de servicii, precum și a Legii 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.96_Corp Gradinita, **în perioada 09.01.2023-31.12.2023.**

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru prescolarii 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 alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti, 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 numar de maxim **115 copii**, constand in micul dejun, gustarea de la ora 10:00, pranz si gustarea de la ora 16:00.

- valoare estimata/ meniu = **20,2 lei fara tva.**

Total valoare maxima estimata = numarul de copii maxim * valoarea estimata/ meniu * numarul de zile scoolare (174 de zile)= $115 \times 20,2 \times 174 = 404.202$ lei fara TVA.

Total valoare minima estimata= numarul de copii minim * valoarea estimata/ meniu * numarul de zile scoolare (174 de zile)= $50 \times 20,2 \times 174 = 175.740$ lei fara TVA.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Portiile zilnice vor fi livrate in cate doua transe, asigurand astfel servirea lor in conditii optime de temperatura, astfel:

1. Comanda cu numarul de portii pentru MICUL DEJUN si GUSTAREA de la ora 10:00 se va livra luand in considerare numarul copiilor din ziua precedenta, pe baza foii de prezenta. Aceasta se va livra in intervalul 07:15- 07:45.

1.1. Micul Dejun poate contine:

- tartine cu produse din carne de vita/pui/curcan si porc (ocasional) (sunca de curcan/pui, muschi file, sunca de praga, etc) + o cana cu ceai/lapte;
- tartine cu produse lactate (cas, cascaval, unt, crema de branza Almette sau preparata in bucataria proprie) si ou + o cana cu ceai/lapte;
- lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse fainoase (gris cu lapte, orez cu lapte, etc);
- fulgi de porumb cu iaurt.

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

- **fructe de sezon precum (mere, pere, prune, nectarine, piersici, struguri, mandarine, banane, portocale etc.).** Fructele trebuie sa fie intregi fara lovituri si/sau taieturi extinse, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului fiind exclus; curate, lipsite practic de orice materii vizibile; fara daunatori, fara depreciere cauzate de daunatori, fara semne de dehidratare interna; fara depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala; fara orice miros sau gust strain. Fructele trebuie sa fie intregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin
- **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 prezenta, până la ora 09:15. Pranzul se va livra în intervalul 10:45- 11:10. Pentru păstrarea temperaturii meniurilor până la ora de servire a mesei, termobox-urile vor fi luate la sediul autorității contractante și vor fi ridicate mai târziu, după servirea mesei.

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

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

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

- fructe;
- produse lactate: iaurt, chefir, sana;
- produse patiserie preparate în laboratorul sau bucătăria proprie. **Majoritatea acestora vor conține ca și ingredient principal „branza dulce de vaci și fructe”.**
- și/sau combinații între ele: produs lactat (iaurt natural 140gr, sana sau chefir 330ml, sau fruct 100gr) + produs patiserie 50gr (brioșă, biscuiți de casă, etc).

Pe lângă numărul de porții zilnice care vor intra la plată conform prezentei comunicate la ora 09:00, firma de catering va livra zilnic o porție în plus, denumită „proba”, care nu va fi facturată. Porția va fi aleasă în mod aleatoriu de către reprezentantul Autorității Contractante, care se ocupă cu recepția și distribuția meniurilor, va fi etichetată cu etichetele transmise de către Ofertant conform normelor de etichetare, și păstrată în frigiderul de probe.

Meniurile se vor pregăti de luni până vineri, începând cu 09.01.2023 până în ultima zi de școală a lunii decembrie 2023, așa cum va fi aprobată prin structura anului școlar 2023-2024 și exceptând perioada vacanțelor școlare.

GRAMAJUL ȘI CONȚINUTUL CALORIC AL PORȚIILOR

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani). Menționăm că prescolarii au vârste cuprinse între 3 și 6 ani.

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

- proteine (carne, branza, lapte, ouă și 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 alergogene!!!

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 sau 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
- Spaghetate: 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

Pentru copiii cu una sau mai multe alergii/ intolerante, meniurile vor fi gatite separat, cu materie prima care sa respecte aceste alergii/intolerante.

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 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 additional etichete pentru probe, care vor avea menționat, pe lângă inscripțiile de la punctul 6, și inscripția „PROBA ALIMENTARĂ” lângă denumirea produsului. Etichetele pentru probe vor fi trimise împreună cu documentele de**

transport (avize, facturi), si, ulterior, vor fi aplicate pe o portie aleasa aleatoriu de catre reprezentantul Autoritatii Contractante.

Locatia unde se vor livra meniurile, este:

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

Comanda pentru numarul de portii de la pranz si gustare ce vor trebui preparate, livrate si servite se va face zilnic pana la ora 9:15. Numarul de portii livrate dimineata si pentru gustarea de ora 10:00 este estimat in functie de numarul de copii prezenti cu o zi inainte. Numarul de portii estimat poate varia cu 10% fata de numarul total de copii. Comanda se va face de catre persoana desemnata de autoritatea contractanta. Predarea meniurilor se va face sub supravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru (asistent medical si bucatar).

Personalul administrativ al autoritatii contractante are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. Daca Beneficiarul va solicita, pe langa meniurile obisnuite, si meniuri adecvate anumitor afectiuni sau intolerante/ alergii, Ofertantul se obliga sa puna la dispozitie si aceste meniuri. Hrana este pentru un numar maxim de 115 copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte, de luni pana vineri, respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare. *Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.*

Portiile prescolarilor vor fi servite in recipiente individuale, care vor indeplini conditiile de transport, temperatura, igiena in vigoare. Cheltuielile cu procurarea recipientelor, ambalarea, etichetarea si livrarea meniurilor catre Beneficiar cad in sarcina Ofertantului. Recipientele de unica folosinta (pahare, tacamuri, cassolette, boluri) trebuie sa respecte normele in vigoare.

De asemenea, cutiile termoizolante in care se vor livra meniurile vor fi curate si igienizate zilnic, fara mirosuri straine sau pete/resturi de alimente, putand asigura livrarea portiilor individuale in conditii optime.

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

MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	LAPTE DULCE CU CEREALE	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT,MOZARELLA SI ROSIE	OREZ CU LAPTE SI DULCEATA	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETTE SI CASTRAVETE	IAURT NATURAL CU FULGI PORUMB
GUSTARE ORA 10	BANANA	MERE	STICKS DE MORCOVI	PERE	BANANA
PRANZ	CIORBA PUI PULPE PUI CUPTOR CU GARNITURA DE CUS CUS SALATA SFECLA	SUPA DE ROSII CU TAITEI MUSCHI FILE PORC CU PIURE SALATA VARZA CU MORCOV	CIORBA A LA GREC DE PUI FRIPTURA CURCAN TAVA LEGUME MEXICANE	CIORBA TARANEASCA PASTE MILANESE CU PUI	CIORBA VACUTA CU ZDRENTA OU VARZA A LA CLUJ
GUSTARE ORA 16	PLACINTA BRANZA DULCE SI STAFIDE	BRIOSIA SANA	CHEC DE CASA	IAURT BATON CU CEREALE	PRAJITURA CU MORCOV SI GHIMBIR

LAPTE/CEAI-250 ML
PAINE-50 GR
CASCAVAL-35/GR/FELIE
CAS-30 GR
MUSCHI FILE-35 GR
IAURT-140 GR
SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR
GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr
FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR
SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR
MANCARE GATITA-250 GR
MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR
FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR
GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR
FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni:

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA _____

LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	LAPTE FARA LACTOZA CEREALE(fulgi porumb-fara gluten)	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU OMLETA CUPTOR TARTINA CU SUNCA CURCAN-ALERGIC OU	LAPTE FARA LACTOZA IAURT COCONUT TARTINA CU DULCEATA	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU CASCAVAL FARA LACTOZA SI CASTRAVETE	IAURT SOIA+FULGI PORUMB CEAI DE FRUCTE+TARTINA CU GEM(ALERGIC SOIA)
GUSTARE ORA 10	BANANA	PRUNE	BANANA	STRUGURI	MAR VERDE
PRANZ	CIORBA DE PUI SPAGHETE CU PULPE PUI SI SOS DE ROSII	MAMALIGA CU BRANZA TOFU OSTROPEL CU CARNE DE CURCAN	CIORBA LEGUME PULPE PUI GRATAR SALATA VARZA	SUPA PUI GALUSTE SUPA PUI (alergic ou+gluten) PIEPT PUI GRATAR LEGUME SOTE	SUPA PUI CU PASTE PULPA PUI CURCAN TAVA CU FASOLE VERDE SOTE
GUSTARE ORA 16	NEGRESA -IAURT SOIA+FRUCT- FARA GLUTEN	PLACINTA MERE FRUCT	PLACINTA MERE DESERT FARA GLUTEN	PLACINTA DOVLEAC IAURT SOIA+FRUCT	LINTZER FRUCT

LAPTE/CEAI-250 ML

PAINE-50 GR

CASCAVAL-35/GR/FELIE

CAS-30 GR

MUSCHI FILE-35 GR

IAURT-140 GR

SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR

GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr

FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR

SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR

MANCARE GATITA-250 GR

MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR

FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR

GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR

FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni: _____

Varianta 2

MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	IAURT NATURAL FULGI PORUMB	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT ,CASCAVAL SI ARDEI	LAPTE DULCE TARTINA CU UNT SI DULCEATA	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA ALMETE	LAPTE CU CEREALE
GUSTARE ORA 10	BANANA	STRUGURI	BANANA	MAR GOLDEN	BANANA
PRANZ	CIORBA DE LEGUME DREASA CU OU SPAGHETE MILANEZE CU CARNE CURCAN	SUPA PUI GALUSTE PIEPT PUI GRATAR LEGUME SOTE	CIORBA A LA GREC PULPE PUI TAVA CU PIURE DE CARTOFI SALATA VARZA	MAMALIGA CU BRANZA BULGARASI CHIFTELUTE MARINATE DIN CARNE CURCAN	SUPA CREMA LEGUME CU CRUTOANE ARDEI UMPLUT CU CARNE VITA
GUSTARE ORA 16	RULADA CU GEM	PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE	IAURT NATURAL CHEC	PLACINTA CU MERE	PORTOFEL CU BRANZA DULCE

LAPTE/CEAI-250 ML
PAINE-50 GR
CASCAVAL-35/GR/FELIE
CAS-30 GR
MUSCHI FILE-35 GR
IAURT-140 GR
SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR
GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr
FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR
SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR
MANCARE GATITA-250 GR
MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR
FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR
GUSTARE ORA 16-DESSERT FACUT IN CASA-100 GR
FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni:

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	IAURT DE SOIA+FULGI PORUMB CEAI FRUCTE TARTINA CU SUNCA PUI	CEAI FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU CASCAVAL FARA LACTOZA SI ARDEI	LAPTE FARA LACTOZA CEAI DE FRUCTE TARTINA CU DULCEATA	CEAI DE FRUCTE TARTINA CU BRANZA TOFU	LAPTE FARA LACTOZA FULGI PORUMB
GUSTARE ORA 10	BANANA	STRUGURI	BANANA	MERE GOLDEN	BANANA
PRANZ	CIORBA DE LEGUME SPAGHETE MILANEZE CU CARNE CURCAN fara gluten	SUPA PUI GALUSTE SUPA PUI PIEPT PUI GRATAR LEGUME SOTE	CIORBA PUI PULPE PUI TAVA PIURE SALATA VARZA	MAMALLIGA CU BRANZA TOFU CHIFTELUTE MATINATE CURCAN	SUPA CREMA LEGUME CU CRUTOANE ARDEI UMPLUT CU CARNE VITA
GUSTARE ORA 16	LINTZER DESERT FARA GLUTEN	BANANA	NEGRESA DESERT FARA GLUTEN	PLACINTA MERE DESERT FARA GLUTEN	PERE

LAPTE/CEAI-250 ML

PAINE-50 GR

CASCAVAL-35/GR/FELIE

CAS-30 GR

MUSCHI FILE-35 GR

IAURT-140 GR

SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR

GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr

FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR

SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR

MANCARE GATITA-250 GR

MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR

FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR

GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR

FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni: _____

Varianța 3

MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU CREMA DE BRANZA ALMETE	IAURT NATURAL FULGI PORUMB	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT,CASCAVAL SI ARDEI	LAPTE DULCE TARTINA CU UNT SI GEM	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT,MOZARELLA SI ROSIE
GUSTARE ORA 10	STRUGURI	BANANA	PERE	BANANA	PRUNE
PRANZ	SUPA DE ROSII CU OU PIEPT PUI GRATAR CU OREZ SALATA ASORTATA	CIORBA TARANEASCA PULPE PUI CUPTOR CU PIURE DE CARTOFI SALATA VARZA	MAMALIGUTA CU PERLE DE BRANZA GULAS CU CARNE CURCAN	BORS ARDELENESC ARDEI UMPLUT CU CARNE VITA	SUPA PUI CU TAITEI MANCARE DE MAZARE CU PULPE PUI
GUSTARE ORA 16	KEFIR BATON CU SUSAN	PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE	MINICHEC CU VISINE	IAURT BISCUITI DE CASA	PORTOFEL CU BRANZA

LAPTE/CEAI-250 ML

PAINE-50 GR

CASCAVAL-35/GR/FELIE

CAS-30 GR

MUSCHI FILE-35 GR

IAURT-140 GR

SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR

GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr

FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR

SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR

MANCARE GATITA-250 GR

MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR

FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR

GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR

FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni: _____

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA TOFU	IAURT SOIA FULGI PORUMB CEAI CU LAMAIE TARTINA CU OU FIERT PT ALERGIC SOIA	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU CASCAVAL FARA LACTOZA SI ARDEI	LAPTE FARA LACTOZA TARTINA CU GEM	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU SUNCA PUI SI ROSIE
GUSTARE ORA 10	STRUGURI	BANANA	PERE	BANANA	PRUNE
PRANZ	SUPA DE ROSII PIEPT PUI GRATAR CU LEGUME CUPTOR SALATA ASORTATA	CIORBA TARANEASCA PULPE PUI CUPTOR CU PIURE DE CARTOFI SALATA VARZA	MAMALIGUTA CU BRANZA TOFU GULAS CU CARNE CURCAN	BORS ARDELENESC ARDEI UMPLUT CU CARNE VITA	SUPA PUI MANCARE DE MAZARE CU PULPE PUI
GUSTARE ORA 16	PLACINTA MERE IAURT SOIA+FRUCT- PT ALERGIC LA GLUTEN	NEGRESA FRUCT-PT ALERGIC LA GLUTEN	LINTZER IAURT SOIA+FRUCT- PT ALERGIC LA GLUTEN	PLACINTA DOVLEAC FRUCT-PT ALERGIC LA GLUTEN	BANANA

LAPTE/CEAI-250 ML

PAINE-50 GR

CASCAVAL-35/GR/FELIE

CAS-30 GR

MUSCHI FILE-35 GR

IAURT-140 GR

SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR

GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr

FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR

SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR

MANCARE GATITA-250 GR

MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR

FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR

GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR

FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni:

Varianța 4

MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT, CAS SI CASTRAVETE	LAPTE DULCE CU CEREALE	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCAVAL	IAURT NATURAL FULGI PORUMB	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI PATE DE CASA
GUSTARE ORA 10	PERE	BANANA	MERE GOLDEN	BANANA	PORTOCALA
PRANZ	SUPA PUI GALUSTE MANCARE DE MAZARE CU PIEPT PUI	SUPA DE ROSII MUSACA DE CARTOFI CU CARNE CURCAN	MAMALIGUTA CU BRANZA BULGARASI GULAS CU CARNE DE MANZAT	SUPA PUI TAITEI PIEPT PUI LA GRATAR CU LEGUME SOTE	CORBA DE LEGUME PASTE CARBONARA
GUSTARE ORA 16	PORTOFEL CU BRANZA DE VACI	IAURT NATURAL BRIOSĂ CU FRUCTE	LINZER CU GEM	PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE	PLACINTA MERE

LAPTE/CEAI-250 ML

PAINE-50 GR

CASCAVAL-35/GR/FELIE

CAS-30 GR

MUSCHI FILE-35 GR

IAURT-140 GR

SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR

GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr

FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR

SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR

MANCARE GATITA-250 GR

MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR

FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR

GUSTARE ORA 16-DESSERT FACUT IN CASA-100 GR

FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni:

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
<i>MIC DEJUN</i>	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA TOFU TARTINA CU SUNCA PUI-ALERG SOIA	LAPTE FARA LACTOZA CEREALE	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU CASCVAL FARA LACTOZA	IAURT SOIA FULGI PORUMB	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU MUSCHI FILE
<i>GUSTARE ORA 10</i>	<i>PERE</i>	<i>BANANA</i>	<i>MERE GOLDEN</i>	<i>BANANA</i>	<i>PORTOCALA</i>
<i>PRANZ</i>	SUPA PUI GALUSTE SUPA PUI CU PASTE FARA GLUTEN- ALERG GLUTEN SUPA PUI-ALERG OU MANCARE DE MAZARE CU PIEPT PUI	SUPA DE ROSII MUSACA DE CARTOFI CU CARNE CURCAN CARTOFI CUPTOR CU CARNE CURCAN	MAMALIGUTA CU BRANZA TOFU GULAS CU CARNE MANZAT CIORBA TARANEASCA VACUTA-ALERG SOIA CIORBA PUI- ALERGIC VITA	SUPA PUI TAITEI SUPA PUI-ALERG GLUTEN PIEPT PUI GRATAR LEGUME SOTE	CIORBA LEGUME PASTE CARBONARA
<i>GUSTARE ORA 16</i>	NEGRESA DESERT FARA GLUTEN	<i>FRUCT</i>	LINTZER DESERT FARA GLUTEN	<i>FRUCT</i>	PLACINTA MERE DESERT FARA GLUTEN

LAPTE/CEAI-250 ML
PAINE-50 GR
CASCVAL-35/GR/FELIE
CAS-30 GR
MUSCHI FILE-35 GR
IAURT-140 GR
SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR
GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr
FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR
SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR
MANCARE GATITA-250 GR
MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR
FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR
GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR
FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,maseline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni: _____

Varianta 5

MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CAS	IAURT NATURAL + FULGI DE PORUMB	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI OU FIERT	LAPTE DULCE TARTINA CU UNT SI SUNCA PUI	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU UNT SI CASCAVAL
GUSTARE ORA 10	PARA	BANANA	MAR	BANANA	STRUGURI
PRANZ	SUPA DE PUI CU GALUSTE PIEPT PUI LA GRATAR FASOLE VERDE SOTE	CIORBA DE LEGUME DREASA CU OU MUSCHULET DE PORC LA TAVA CU PIURE DE CARTOFI SALATA VARZA	MAMALIGA CU PERLE DE BRANZA OSTROPEL CU PIEPT DE CURCAN	BORS ARDELENESC PIEPT PUI LA GRATAR CU GARNITURA DE OREZ SALATA DE SFECLA ROSIE	SUPA DE PUI CU TAITEI VARZA A LA CLUJ CU CARNE CURCAN
GUSTARE ORA 16	SANA BRIOSĂ CU FRUCTE	PLACINTA CU DOVLEAC	CORN CU GEM	IAURT NATURAL BATON CU SUSAN	PLACINTA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE

LAPTE/CEAI-250 ML

PAINE-50 GR

CASCAVAL-35/GR/FELIE

CAS-30 GR

MUSCHI FILE-35 GR

IAURT-140 GR

SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR

GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr

FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR

SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR

MANCARE GATITA-250 GR

MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR

FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR

GUSTARE ORA 16-DESSERT FACUT IN CASA-100 GR

FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,maseline cu pui,musaca,etc)- 250GR

Alergeni:

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA

LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU BRANZA TOFU	IAURT SOIA+FULGI PORUMB	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU OU FIERT TARTINA CU DULCEATA-alerg ou	LAPTE FARA LACTOZA TARTINA CU SUNCA PUI	CEAI DE FRUCTE CU LAMAIE TARTINA CU CASCVAL FARA LACTOZA
GUSTARE ORA 10	PARA	BANANA	MAR	BANANA	STRUGURI
PRANZ	SUPA PUI GALUSTE SUPA PUI-ALERG.OU+GLUTEN PIEPT PUI GRATAR FASOLE VERDE SOTE	CIORBA LEGUME DREASA CU OU(fara ou-aler ou) MUSCHULET PORC LA TAVA CU PIURE DE CARTOFI SALATA VARZA	MAMALIGA CU BRANZA TOFU OSTROPEL PIEPT CURCAN	BORS ARDELENESC PIEPT PUI GRATAR CU OREZ SALATA SFECLA	SUPA PUI CU TAITEI SUPA PUI-FARA GLUTEN VARZA A LA CLUJ CU CARNE CURCAN
GUSTARE ORA 16	PLACINTA MERE DESERT FARA GLUTEN	PLACINTA DOVLEAC FRUCT	NEGRESA DESERT FARA GLUTEN	LINTZER FRUCT	FRUCT

LAPTE/CEAI-250 ML
PAINE-50 GR
CASCVAL-35/GR/FELIE
CAS-30 GR
MUSCHI FILE-35 GR
IAURT-140 GR
SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-300 GR
GUSTARE ORA 10: 100-150GR

AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA:br casa/branza vaci+telemea-70 gr smantana-20 gr
FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR
SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR
MANCARE GATITA-250 GR
MAMALIGA-200 GR GARNITURA-200 GR CARNE-80-100 GR
FULGI/CEREALE-35 GR GUSTARE ORA 10-150-200 GR
GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR
FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca,etc)- 250GR

AJUSTAREA PRETULUI/ CLAUZE DE REVIZUIRE A PRETULUI

Avand in vedere eventuala evolutie a indicilor de pret pentru elementele constitutive ale ofertei, al caror efect se reflecta in cresterea/ diminuarea costurilor pe baza carora s-a fundamentat oferta de pret, pretul se poate modifica in urmatoarele conditii:

- Daca au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale, nationale sau europene acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-au fundamentat prețurile oferate;
- Daca pe piață au apărut anumite condiții în urma cărora s-a constatat creșterea/diminuarea indicelui lunar al prețurilor de consum total pentru elementele constitutive ale ofertei, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat prețul contractului, ajustarea făcându-se potrivit indicelui lunar al prețurilor de consum total comunicat de Institutul Național de Statistică

Ajustarea prețului se va face prin încheierea unui act adițional, la solicitarea operatorului economic sau a autoritatii contractante, cu acordul ambelor parti.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor se va face numai cu mijloace de transport (masina frigorifica) autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijloacele 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 sanitate. 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 si, „**Documente de calificare**”, operatorii economici interesati sa depuna oferte, vor depune documentele mentionate mai jos:

- copie a autorizatiei DSV prestari servicii 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, prin prezentarea unei liste a principalelor prestari de servicii în ultimii 2 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, frigider 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.
- Certificat constatator privind indeplinirea obligatiilor catre bugetul de stat (ANAF)
- Certificat constatator privind indeplinirea obligatiilor catre bugetul local
- Cazier judiciar pentru administrator si asociati (daca este cazul)
- Cazier judiciar al operatorului economic (firma)
- Certificat constatator ONRC din care sa reiasa ca obiectul de activitate al operatorului economic este acelasi cu cel al obiectului procedurii.

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 cabinetului medical al Autorității Contractante în original, semnate și stampilate, pentru perioadele de ancheta alimentara. Conform** Ordin Ministerul Sanatatii 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 urmatoorii 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 cheltuială 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 îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copii care au servit masa, 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 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 date, semnate si stampilate. Setul complet de documente va cuprinde si cate o eticheta pentru fiecare meniu-proba, intocmita conform normelor in vigoare.

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 si a locului de desfășurarea 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 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 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.

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, documentele de calificare și propunerea financiară se vor depune fiecare separat, în câte un plic sigilat.

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 enunțiativ și/sau enumerativ, fără referință la proiectul propus.

3. În propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta variante de meniuri pentru 10 zile, însoțite de către rețetările 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 plic și numai până la data limită de depunere a ofertelor (20.12.2022, ora 12:00). Legat de propunerea financiară, se va completa Formularul nr. 1 și Anexa privind propunerea financiară din secțiunea "Formulare".

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

a) Componenta financiară - Pretul ofertei (50%);

Punctaj maxim acordat – 50 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 oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

b) Componenta tehnică – Durata de înlocuire a meniurilor care nu corespund (50%);

Punctaj maxim acordat – 50 de puncte

Algoritm de calcul:

Algoritm de calcul: ofertantului care alocă cel mai mic timp pentru înlocuirea meniurilor furnizate dar neconforme, se va acorda punctajul maxim alocat. Pentru celelalte oferte, punctajul $PT(n)$ se calculează direct proporțional, astfel: $PT(n) = T_{\text{minim ofertat}} : T(n) \times 50$ puncte.

Unde:

- $PT(n)$ - punctajul ofertei pentru factorul de evaluare „durata de înlocuire meniuri ofertată”;
- $T_{\text{minim ofertat}}$ – cel mai mic timp ofertat;
- $T(n)$ – „timp alocat pentru înlocuirea meniurilor” aflate sub evaluare.

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

În cazul în care se constată că există mai multe oferte clasate pe primul loc, 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 depune la secretariatul Școlii Gimnaziale Nr 96 din Str. Rezonantei Nr.2, Sector 4, București, până la data de 20.12.2022, ora 12:00.**

Atat 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 20.12.2022 ora 12:15.**

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 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 continute în această documentație.

ALTE INFORMATII

- ❖ Sursa de finanțare provine din contribuția pentru hrana plătită de către părinți pentru fiecare prescolar înscris și prezent în cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 96_Corp Gradinita.
- ❖ 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 16.12.2022, ora 14:00;
- ❖ Data limită de răspuns la solicitările de clarificări este de 19.12.2022, ora 14:00;
- ❖ Data și ora limită de depunere a ofertelor este de 20.12.2022, ora 12:00;
- ❖ Data și ora de deschidere și evaluare a ofertelor este de 20.12.2022, ora 12:15;
- ❖ Stabilirea termenelor ale tuturor ședințelor de evaluare a ofertelor se va face în cadrul ședinței de deschidere a ofertelor.

Intocmit,

Pandele Monica- administrator de patrimoniu

Verificat și avizat,
S.C. Jerom Business Development S.R.L.
Expert Cooptat

