

Nr. 2992/04.11.2024



CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea serviciilor de catering
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (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 cadru 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, **in perioada ianuarie 2025- decembrie 2025.**

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 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 **115 copii**, constând în micul dejun, gustarea de la ora 10:00, pranz și gustarea de la ora 16:00.

- valoare estimată/ meniu = **18,49 lei fără TVA.**

Total valoare maximă estimată = numărul de copii maxim * valoarea estimată/ meniu * numărul de zile școlare (176 de zile) = 115*18,49*176 = 374.237,60 lei fără TVA.

Total valoare minimă estimată = numărul de copii minim * valoarea estimată/ meniu * numărul de zile școlare (176 de zile) = 50*18,49*176 = 162.712,00 lei fără TVA.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

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

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

1.1. Micul Dejun poate conține:

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

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

- **fructe de sezon precum (mere, pere, prune, nectarine, piersici, struguri, mandarine, banane, portocale etc.).** Fructele trebuie să fie întregi fără lovituri și/sau tăieturi extinse, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel încât să îl facă impropriu consumului fiind exclus; curate, lipsite practic de orice materii vizibile; fără daunatori, fără deprecieri cauzate de daunatori, fără semne de dehidratare internă; fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală; fără orice miros sau gust străin. Fructele trebuie să fie întregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin
- **compoturi de fructe;**
- **salată 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 11:15- 11:30.**

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, fripturi la tava, 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 bucatăria proprie**, sau, foarte rar, produse din patiserie preambalate. **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 (briosa, 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 pastrată în frigiderul de probe.

Meniurile se vor pregăti de luni până vineri, începând cu 08.01.2025 până în ultima zi de școală a lunii decembrie 2025, așa cum va fi aprobată prin structura anului școlar 2025-2026 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 rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15%. Ele vor fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, ouă dar și 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.

Carnea care va intra în componența meniurilor zilnice va fi slabă, de pui, curcan, vită, dezosată și fără piele. Se va putea servi carne de porc, ocazional (cel mult de două ori pe lună). **Nu se vor combina două feluri de carne diferite (porc și pasare, porc și vită, etc) în aceeași zi.**

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

Atenție! 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 miercuri sau joi, pentru săptămâna următoare. Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante. Ofertantul va adăuga pe meniul trimis Beneficiarului în formă fizică în fiecare vineri pentru săptămâna care urmează: gramajul porțiilor (conform caietului de sarcini și ofertei tehnice) și posibilități alergeni.

Porția servită trebuie să aibă următoarele gramaje:

- ✓ Lapte dulce/ ceai: 200- 250ml;
- ✓ Tartina mic dejun:
 - pâine 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: 150-200 gr fruct/portie;
- ✓ Ciorba, supă, supă cremă: 250-300gr/portie;
- ✓ Mamaligă: 200gr/portie;
- ✓ Amestec servit cu mamaligă:
 - brânza de casă/ brânza de vaci+ telemea= 50-70gr/portie
 - smântână: 20gr/portie
- ✓ Garnitură fel II (orez, piure, legume sote, etc): 150-200gr/portie;
- ✓ Carne servită împreună cu garnitură: 80-100gr/portie;
- ✓ Fel II de sine statator (tocănițe, mâncare măsline cu pui, budinca, etc): 200-250gr/portie;
- ✓ Gustare ora 16:
 - produs patiserie: 100gr/portie;
 - produs lactat 140gr (iaurt)/330ml (sănă, 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 mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. **Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește**, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;
4. Alimentele preparate nu trebuie să conțină alergeni;
5. **Este INTERZISĂ folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza);**
6. **Gustările de la ora 16:00 vor fi ambalate și etichetate conform normelor, cuprinzând detaliile: numele produsului, ingrediente, data fabricației, gramajul, data expirării, condiții de păstrare și etichetarea nutrițională (glucide, lipide, proteine, sare, fibre, vitamine, etc/100gr și/sau/unitatea de produs).** Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

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

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

7. **Se vor trimite aditional etichete pentru probe, care vor avea mentionat, pe langa inscrisurile de la punctul 6, si insrisul „PROBA ALIMENTARA” langa denumirea produsului. Etichetele pentru probe vor fi trimise impreuna cu documentele de transport (avize, facturi), si, ulterior, vor fi aplicate pe o portie aleasa aleatoriu de catre reprezentantul Autoritatii Contractante.**

Locatia actuala 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

înainte. 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 si cadrul medical 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 cel mult 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, la aceleasi conditii de pret si calitate ca si meniurile obisnuite. 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, cazolete, boluri) trebuie sa respecte normele in vigoare, si sa fie de asemenea calitate incat utilizarea lor sa nu poata produce leziuni copiilor.

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 _____

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Lapte dulce Cereale</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt, Mozzarella Si Rosie</i>	<i>Orez Cu Lapte Si Dulceata</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Branza Almette Si Castravete</i>	<i>Iaurt Natural Cu Fulgi Porumb</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Banana</i>	<i>Mere</i>	<i>Sticks De Morcovi</i>	<i>Pere</i>	<i>Banana</i>
PRANZ	<i>Ciorba pui Pulpe pui cuptor Cu G garnitura de cus cus Salata sfecla rosie</i>	<i>Supa De Rosii Cu Taitei Muschi File Porc Cu Piure de cartofi Salata Varza Cu Morcov</i>	<i>Ciorba A La Grec De Pui Friptura de Curcan la Tava Legume Mexicane</i>	<i>Ciorba Taraneasca Paste Milanese Cu Pui</i>	<i>Ciorba Vacuta Cu Zdrente Ou Varza A La Cluj</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Placinta branza dulce si stafide</i>	<i>Briosa Iaurt Natural</i>	<i>Chec De Casa</i>	<i>Iaurt natural Baton Cu Cereale</i>	<i>Prajitura Cu Morcov Si Ghimbir</i>

LAPTE/CEAI-200- 250 ML
AMESTEC SERVIT CU MAMALIGA: br casa/branza vaci+telemea-50-70 gr smantana-20 gr
PAINE-50 GR
FRUCT 100 GR+PRODUS PATISERIE-50 GR
CASCAVAL-35/GR/FELIE
SANA/CHEFIR-330 ML +PRODUS PATISERIE-50 GR
CAS-30 GR
MANCARE GATITA-200- 250 GR
MUSCHI FILE-35 GR
MAMALIGA-150- 200 GR
GARNITURA-200 GR
CARNE-80-100 GR
IAURT-140 GR
FULGI/CEREALE-35 GR
GUSTARE ORA 10-150-200 GR
SUPA/CIORBA/SUPA CREMA-250- 300 GR
GUSTARE ORA 16-DESERT FACUT IN CASA-100 GR
GUSTARE ORA 10: 100-150GR
FEL DOI DE SINE STATATOR (tocanite,masline cu pui,musaca.etc)- 200- 250GR

Alergeni: _____

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA _____

LAPTE/OU/VITA/GLUTEN/SARE/APLV/CIUPERCI/PORC

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Lapte Fara Lactoza Cereale(Fulgi Porumb-Fara Gluten)</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Omleta Cuptor Tartina Cu Sunca Curcan- Alergic Ou</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Iaurt Coconut Tartina Cu Dulceata</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Cascaval Fara Lactoza Si Castravete</i>	<i>Iaurt Soia+Fulgi Porumb Ceai De Fructe+Tartina Cu Gem(Alergic Soia)</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Banana</i>	<i>Prune</i>	<i>Banana</i>	<i>Struguri</i>	<i>Mar Verde</i>
PRANZ	<i>Ciorba De Pui Spaghete (fara gluten) Cu Pulpe Pui Si Sos De Rosii</i>	<i>Mamaliga Cu Branza Tofu Ostropel Cu Carne De Curcan</i>	<i>Ciorba Legume Pulpe Pui Gratar Salata Varza</i>	<i>Supa Pui Galuste Supa Pui (Alergic Ou+Gluten) Piept Pui Gratar Legume Sote</i>	<i>Supa Pui Cu Paste Pulpa Pui Curcan Tava Cu Fasole Verde Sote</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Negresa -Iaurt Soia+Fruct- Fara Gluten</i>	<i>Placinta Mere Fruct</i>	<i>Placinta Mere Desert Fara Gluten</i>	<i>Placinta Dovleac Iaurt Soia+Fruct</i>	<i>Lintzer Fruct</i>

Varianta 2

MENIU SAPTAMANA

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Iaurt Natural Fulgi Porumb</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt ,Cascaval Si Ardei</i>	<i>Lapte Dulce Tartina Cu Unt Si Dulceata</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Branza Almete</i>	<i>Lapte Cu Cereale</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Banana</i>	<i>Struguri</i>	<i>Banana</i>	<i>Mar Golden</i>	<i>Banana</i>
PRANZ	<i>Ciorba De Legume Dreasa Cu Ou Spaghete Milaneze Cu Carne Curcan</i>	<i>Supa Pui Galuste Piept Pui Gratar Legume Sote</i>	<i>Ciorba A La Grec Pulpe Pui Tava Cu Piure De Cartofi Salata Varza</i>	<i>Mamaliga Cu Branza Bulgarasi Chiftelute Marinate Din Carne Curcan</i>	<i>Supa Crema Legume Cu Crutoane Ardei Umplut Cu Carne Vita</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Rulada Cu Gem</i>	<i>Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide</i>	<i>Iaurt Natural Chec</i>	<i>Placinta Cu Mere</i>	<i>Portofel Cu Branza Dulce</i>

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA

LAPTE/OU/VITA/GLUTEN/SARE/APLV/CIUPERCI/PORC

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Iaurt De Soia+Fulgi Porumb Ceai Fructe Tartina Cu Sunca Pui</i>	<i>Ceai Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Cascaval Fara Lactoza Si Ardei</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Ceai De Fructe Tartina Cu Dulceata</i>	<i>Ceai De Fructe Tartina Cu Branza Tofu</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Fulgi Porumb</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Banana</i>	<i>Struguri</i>	<i>Banana</i>	<i>Mere Golden</i>	<i>Banana</i>
PRANZ	<i>Ciorba De Legume Spaghete Milaneze Cu Carne Curcan Fara Gluten</i>	<i>Supa Pui Galuste Supa Pui Piept Pui Gratar Legume Sote</i>	<i>Ciorba Pui Pulpe Pui Tava Piure Salata Varza</i>	<i>Mamalliga Cu Branza Tofu Chiftelute Matinate Curcan</i>	<i>Supa Crema Legume Cu Crutoane Ardei Umplut Cu Carne Vita</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Lintzer Desert Fara Gluten</i>	<i>Banana</i>	<i>Negresa Desert Fara Gluten</i>	<i>Placinta Mere Desert Fara Gluten</i>	<i>Pere</i>

Varianta 3
MENIU SAPTAMANA

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Crema De Branza Almete</i>	<i>Iaurt Natural Fulgi Porumb</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt,Cascaval Si Ardei</i>	<i>Lapte Dulce Tartina Cu Unt Si Gem</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt,Mozarella Si Rosie</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Struguri</i>	<i>Banana</i>	<i>Pere</i>	<i>Banana</i>	<i>Prune</i>
PRANZ	<i>Supa De Rosii Cu Ou Piept Pui Gratar Cu Orez Salata Asortata</i>	<i>Ciorba Taraneasca Pulpe Pui Cuptor Cu Piure De Cartofi Salata Varza</i>	<i>Mamaliguta Cu Perle De Branza Gulas Cu Carne Curcan</i>	<i>Bors Ardelenesc Ardei Umplut Cu Carne Vita</i>	<i>Supa Pui Cu Taitei Mancare De Mazare Cu Pulpe Pui</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Kefir Baton Cu Susan</i>	<i>Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide</i>	<i>Minichec Cu Visine</i>	<i>Iaurt Biscuiti De Casa</i>	<i>Portofel Cu Branza</i>

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN/SARE/APLV/CIUPERCI/PORC

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Branza Tofu</i>	<i>Iaurt Soia Fulgi Porumb Ceai Cu Lamaie Tartina Cu Ou Fiert Pt Alergie Soia</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Cascaval Fara Lactoza Si Ardei</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Tartina Cu Gem</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Sunca Pui Si Rosie</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Struguri</i>	<i>Banana</i>	<i>Pere</i>	<i>Banana</i>	<i>Prune</i>
PRANZ	<i>Supa De Rosii Piept Pui Gratar Cu Legume Cuptor Salata Asortata</i>	<i>Ciorba Taraneasca Pulpe Pui Cuptor Cu Piure De Cartofi Salata Varza</i>	<i>Mamaliguta Cu Branza Tofu Gulas Cu Carne Curcan</i>	<i>Bors Ardelenesc Ardei Umplut Cu Carne Vita</i>	<i>Supa Pui Mancare De Mazare Cu Pulpe Pui</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Placinta Mere/ Iaurt Soia+Fruct-Pt Alergie Gluten</i>	<i>Negresa/ Fruct-Pt Alergie La Gluten</i>	<i>Lintzer/ Iaurt Soia+Fruct-Pt Alergie Gluten</i>	<i>Placinta dovleac/ Fruct-Pt Alergie Gluten</i>	<i>Banana</i>

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 Briosa Cu Fructe	Linrzer Cu Gem	Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide	Placinta Mere

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN/SARE/APLV/CIUPERCI/PORC

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	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 Cascaval Fara Lactoza	Iaurt Soia Fulgi Porumb	Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Muschi File
GUSTARE ORA 10	Pere	Banana	Mere Golden	Banana	Portocala
PRANZ	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
GUSTARE ORA 16	Negresa Desert Fara Gluten	Fruct	Lintzer Desert Fara Gluten	Fruct	Placinta Mere Desert Fara Gluten

Varianta 5

MENIU SAPTAMANA

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt Si Cas</i>	<i>Iaurt Natural + Fulgi De Porumb</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt Si Ou Fiert</i>	<i>Lapte Dulce Tartina Cu Unt Si Sunca Pui</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt Si Cascaval</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Para</i>	<i>Banana</i>	<i>Mar</i>	<i>Banana</i>	<i>Struguri</i>
PRANZ	<i>Supa De Pui Cu Galuste Piept Pui La Gratar Fasole Verde Sote</i>	<i>Ciorba De Legume Dreasa Cu Ou Muschiulet De Porc La Tava Cu Piure De Cartofi Salata Varza</i>	<i>Mamaliga Cu Perle De Branza Ostropel Cu Piept De Curcan</i>	<i>Bors Ardelenesc Piept Pui La Gratar Cu Garnitura De Orez Salata De Sfecla Rosie</i>	<i>Supa De Pui Cu Taitei Varza A La Cluj Cu Carne Curcan</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Sana Briosa Cu Fructe</i>	<i>Placinta Cu Dovleac</i>	<i>Corn Cu Gem</i>	<i>Iaurt Natural Baton Cu Susan</i>	<i>Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide</i>

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN/SARE/APLV/CIUPERCI/PORC

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Branza Tofu</i>	<i>Iaurt Soia+Fulgi Porumb</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Ou Fiert Tartina Cu Dulceata-Alerg Ou</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Tartina Cu Sunca Pui</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Cascaval Fara Lactoza</i>
GUSTARE ORA 10	<i>Para</i>	<i>Banana</i>	<i>Mar</i>	<i>Banana</i>	<i>Struguri</i>
PRANZ	<i>Supa Pui Galuste Supa Pui- Alerg.Ou+Gluten Piept Pui Gratar Fasole Verde Sote</i>	<i>Ciorba Legume Dreasa Cu Ou(Fara Ou- Aler Ou) Muschiulet Porc La Tava Cu Piure De Cartofi Salata Varza</i>	<i>Mamaliga Cu Branza Tofu Ostropel Piept Curcan</i>	<i>Bors Ardelenesc Piept Pui Gratar Cu Orez Salata Sfecla</i>	<i>Supa Pui Cu Taitei Supa Pui-Fara Gluten Varza A La Cluj Cu Carne Curcan</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Placinta Mere Desert Fara Gluten</i>	<i>Placinta Dovleac Fruct</i>	<i>Negresa Desert Fara Gluten</i>	<i>Lintzer Fruct</i>	<i>Fruct</i>

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.

Retetarele vor fi puse la dispozitia cabinetului medical al Autoritatii Contractante in original, semnate si stampilate, pentru perioadele de ancheta alimentara. Conform Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 1456/2020 din 25 august 2020 (pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, in 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 intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale. In cazul in care Autoritatea Contractanta solicita in mod expres, Prestatorul va pune la dispozitie meniuri adecvate diferitelor probleme medicale (intolerante, alergii, etc), in mod constant;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se servesc meniurile;
- preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;
- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.

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

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

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

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

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

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

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE SI DOCUMENTELE INSOTITOARE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica (avizului/ avizelor zilnice). Factura fiscala se va emite in ultima zi lucratoare a fiecarei luni si se va transmite pe mail. 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 vor mentiona detaliat felurile de mancare livrate pentru care acesta isi asuma raspunderea. Declaratiile si avizele vor fi datate, semnate si stampilate. Setul complet de documente va cuprinde si cate o eticheta pentru fiecare meniu-proba, intocmita conform normelor in vigoare.

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

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, Autoritatea Contractanta va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, **în termen de cel mult 1 ora de la primirea notificării sau refuzul receptionării 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.

De asemenea, in cazul in care, din diferite motive, se ajunge la rezilierea contractului incheiat cu Ofertantul iesit pe locul 1, Autoritatea Contractanta poate incheia alt contract cu Ofertantul plasat pe locul 2, fara reluarea procedurii, in cazul in care oferta acestuia ramane valabila.

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.**

DOCUMENTE DE CALIFICARE

Operatorii economici interesati sa depuna oferte, vor depune documentele mentionate mai jos, in plic separat si sigilat cu mentiunea „Documente de calificare”:

- copie a autorizatiei DSV prestari servicii de catering;
- copie a autorizatiei DSV pentru fabricarea pâinii; **fabricarea prăjiturilor si a produselor proaspete de patiserie, fabricarea biscuitilor si piscoturilor; fabricarea prăjiturilor si a produselor conservate de patiserie** (doar daca gustarea de ora 16:00 se prepara in patiseria proprie);
- copie a autorizatiei DSV carmangerie (doar daca carnea folosita in prepararea meniurilor este pregatita in incinta proprie);
- copie a autorizatiei DSV pentru autoturismul/ autoturismele cu care se va face transportul;
- Copiile fiselor de aptitudini (medicina muncii) pentru personalul care se va ocupa de prepararea si livrarea meniurilor, sau declaratie pe proprie raspundere bazata pe documentele de mai sus, in cazul in care se doreste protejarea datelor cu caracter personal.
- 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, sau declaratie pe proprie raspundere privind contractele de acelasi fel, care sa cuprinda 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 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;
- Certificatul Calitatii ISO 9001 (este considerat un plus, dar fara a fi obligatoriu)!

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.**

- **PROPUNEREA TEHNICA
CAPACITATEA TEHNICA SI/SAU PROFESIONALA, 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. **Operatorii economici interesați să depună oferte, vor depune propunerea tehnică, în plic separat și sigilat cu mențiunea: "Propunerea tehnică".**

Note:

1. Informatii detaliate, complete și aplicabile sunt considerate informațiile care, pe lângă caracterul general de enunț, prezintă descrieri, explicații, date concrete, adaptate la necesitățile autorității.

2. Informatii sumare, incomplete sau neaplicabile sunt considerate informațiile cărora le lipsesc notele explicative și care au doar un caracter enunțativ și/sau enumerativ, fără referință la proiectul propus.

3. În propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta variante de meniuri pentru cel puțin o săptămână.

- **MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE**

Operatorii economici interesați să depună oferte, vor depune propunerea financiară, în plic separat și sigilat cu mențiunea: "Propunerea financiară". Propunerea financiară (formularul de ofertă și anexa la formularul de ofertă) va fi prezentată în plic, numai până la data limită de depunere a ofertelor (14.11.2024, 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 „**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 ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

b) Componenta tehnică – Durata de inlocuire 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 care prezintă neconformități se va acorda punctajul maxim alocat. Pentru celelalte oferte, punctajul $PT(n)$ se calculează direct proporțional, astfel: $PT(n) = T_{\text{minim ofertat}} : T(n) \times 50$ puncte.

Unde:

- PT(n) - punctajul ofertei pentru factorul de evaluare „durata de inlocuire meniuri ofertata”;
- T minim ofertat – cel mai mic timp ofertat;
- T(n) – „*timp alocata pentru inlocuirea meniurilor*” aflate sub evaluare.

Ofertele care vor avea alocata un timp mai mare de 1 ora pentru inlocuirea 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 13.11.2024, ora 12:00.**

Propunerea tehnică, Documentele de calificare și Oferta Financiară vor fi sigilate fiecare în câte un plic separat, ce va avea stampila societății pusa și pe care se va face mențiunea „Propunere tehnică” și, respectiv, „Documente de calificare”, „Oferta financiară”.

Toate cele 3 plicuri vor fi 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 14.11.2024 ora 12:00.**

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

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

Împreună cu propunerea tehnică se vor depune și următoarele documente:

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

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

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

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

Ofertantul are obligația de a menține oferta valabilă pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă (90 zile).

Ofertantul care nu respectă cerințele din anunțul 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.

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 si 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 norma de hrană plătită de către părinți pentru fiecare elev înscris în cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 96_Corp Gradinița (autofinanțare).
- ❖ Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta este de 90 de zile;
- ❖ În cazul în care, după atribuirea contractului, se va ajunge la rezilierea acestuia, Autoritatea Contractantă poate încheia alt contract cadru cu următorul operator economic care a depus oferta în cadrul procedurii, fără a relua procedura, dacă oferta este încă valabilă la momentul respectiv;
- ❖ Limba în care pot fi depuse ofertele este limba română;
- ❖ Data limită pentru solicitarea clarificărilor este de 08.11.2024, ora 14:00;
- ❖ Data limită de răspuns la solicitările de clarificări este de 11.11.2024, ora 14:00;
- ❖ Data și ora limită de depunere a ofertelor este de 14.11.2024, ora 12:00;
- ❖ Data și ora de deschidere și evaluare a ofertelor este de 18.11.2024, 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**

