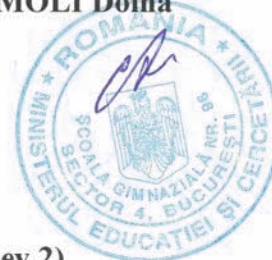


Nr. 2604/1/d/03.11.2025

Aprobat,
Director,
COMOLI Doina



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
- art. 111 (1) din - Legea nr. 98/2016, care menționează faptul că „procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, cu obligația autorității contractante de a respecta principiile prevăzute la art. 2 alin. (2);
- Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările completările ulterioare;
- Regulamentul nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE 2008/5/CE ale Comisiei a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;
- Ordinul nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor, a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- **LEGE nr. 208 din 11 iulie 2022 pentru modificarea și completarea Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, 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 ianuarie 2026- decembrie 2026. Contractul se va încheia pentru perioada mai sus menționată, cu posibilitatea rezilierii anticipate, de drept, în cazul în care ordonatorul secundar de credite finalizează procedura centralizată privind serviciile de catering și semnează contractul cadru aferent. În prezent, Direcția Generală de Administrare a Unităților de Învățământ, a Sportului și Culturii Sector 4 are în derulare o procedura centralizată, ADV1499076, anunț publicitar nr. 11173 din 18.09.2025.**

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. 541/17.02.2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, 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 **109 copii**, constând în micul dejun, gustarea de la ora 10:00, prânz și gustarea de la ora 16:00.

- valoare estimată/ meniu = **24.33 lei fără TVA.**

Total valoare maximă estimată = numărul de copii maxim * valoarea estimată/ meniu * numărul de zile școlare (176 de zile) = 109*24.33*176 = 466.746,72 lei fără TVA.

Total valoare minimă estimată= numărul de copii minim * valoarea estimată/ meniu * numărul de zile școlare (176 de zile) = 50*24.33*176 = 214.104,00 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 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. Micul dejun se va livra in intervalul 07:30- 08:00.**

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 lovitudini 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, lovitudini, striviri, fără miros și gust străin
- **compoturi de fructe;**
- **salata de fructe.**

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

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

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

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

- fructe;
- produse lactate: iaurt, chefir, sana;
- produse patiserie preparate **in laboratorul sau bucataria proprie**, sau, foarte rar, produse din patiserie preambalate. **Majoritatea acestora vor contine ca si ingredient principal „branza dulce de vaci si fructe”.**
- si/sau combinatii intre ele: produs lactat (iaurt natural 125gr, sana sau chefir 330ml, sau fruct 100gr) + produs patiserie 50gr (briosă, biscuiti de casa, etc).

Pe langa numarul de portii zilnice care vor intra la plata conform prezentei comunicate la ora 09:00, firma de catering va livra zilnic doua portii in plus, denumite „probe”, una pentru meniul obisnuit si cea de-a doua pentru meniul servit copiilor cu alergii sau boli

cronice, care nu vor fi facturate. Cele doua probe vor fi etichetate cu etichetele transmise de catre Ofertant conform normelor de etichetare, si pastrate in frigiderul de probe.

Meniurile se vor pregati de luni pana vineri, incepand cu 08.01.2026 pana in ultima zi de scoala a lunii decembrie 2026, asa cum va fi aprobata prin structura anului scolar 2026-2027 si exceptand perioada vacanțelor școlare sau, dupa caz, pana la finalizarea procedurii de atribuire desfasurata de catre DGAUISC Sector 4 si semnarea noilor contracte subsecvente.

GRAMAJUL SI CONTINUTUL CALORIC AL PORTIILOR

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 541/17.02.2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de: 1469 kcal/zi, putand varia intre 1170- 1820kcal/zi pentru copii copii 3-6 ani). Mentionam ca prescolarii au varste cuprinse intre 3 si 6 ani.

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

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (fructe, cereale, legume).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 12-20%. 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, 20-35% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 45-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

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 de doua ori pe luna). **Nu se vor combina doua feluri de carne diferite (porc si pasare, porc si vita, etc) in aceeasi zi.**

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 miercuri sau joi, 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. Fiecare meniu va fi insotit obligatoriu de o declaratie nutritionala, calculata conform normelor si va fi avizat de catre medicul nutritionist sau asistentul dietetician al Ofertantului. Se vor intocmi meniuri separate pentru copiii cu alergii sau boli cronice.

Portia servita trebuie sa aiba urmatoarele gramaje:

Portie	Descriere	Cantitate
Lapte dulce/ ceai		125ml
Tartina mic dejun	paine 1 felie medie	30gr
	cascaval	20-30gr/felie
	cas, telemea	40gr/felie
	muschi file	35gr/felie
	iaurt natural	125ml
	fulgi de porumb	20gr/portie
	cereale integrale	20gr/portie
Gustare ora 10	fruct	100-120gr fruct/portie
Ciorba, supa, supa crema		250-300gr/portie
Mamaliga		100gr/portie
Amestec servit cu mamaliga	branzica de casa/ branza de vaci+ telemea	50-70gr/portie
	smantana	20gr/portie
Garnitura fel II	orez, piure, legume sote, etc	150-200gr/portie
Carne servita impreuna cu garnitura		40/portie
Fel II de sine statator	tocanite, mancare masline cu pui, budinca	200-250gr/portie
Gustare ora 16	produs patiserie	50gr/portie
	produs lactat + produs patiserie	125gr(iaurt)/330ml (sana, chefir) + produs patiserie 50gr
	fruct+ produs patiserie	100 gr + 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. **Este INTERZISĂ folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza);**
5. **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

Locația actuală unde se vor livra meniurile, este:

- Sos. Berceni, Nr.12A, Sector 4, București
- Locația se poate modifica doar în cazul neprevăzut în care Corpul Grădinița va fi relocat

Comanda pentru numărul de porții de la pranz și gustare ce vor trebui preparate, livrate și servite se va face zilnic până la ora 9:15. Numărul de porții livrate dimineața și pentru gustarea de ora 10:00 este estimat în funcție de numărul de copii prezenți cu o zi înainte. Numărul de porții estimat poate varia cu 10% față de numărul total de copii. Comanda se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă. Predarea meniurilor se va face sub supravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru (asistent medical și bucătar).

Personalul administrativ și cadrul medical al autorității contractante are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, conform termenului menționat în oferta, dar nu mai târziu de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Dacă Beneficiarul va solicita, pe lângă meniurile obișnuite, și meniuri adecvate anumitor afecțiuni sau intoleranțe/ alergii, Ofertantul se obligă să pună la dispoziție și aceste meniuri, la aceleași condiții de preț și calitate ca și meniurile obișnuite. Hrana este pentru un număr maxim de 109 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte, de luni până vineri, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare (Ordin nr. 541/2025 din 17 februarie 2025). *Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.*

Porțiile prescolarilor vor fi servite în recipiente individuale, care vor îndeplini condițiile de transport, temperatura, igiena în vigoare. Cheltuielile cu procurarea recipientelor, ambalarea, etichetarea și livrarea meniurilor către Beneficiar cad în sarcina Ofertantului. Recipientele de unică folosință (pahare, tacamuri, cazoale, boluri) trebuie să respecte normele în vigoare, și să fie de asemenea calitate încât utilizarea lor să nu poată produce leziuni copiilor. De asemenea, cutiile termoizolante în care se vor livra meniurile vor fi curate și igienizate zilnic, fără mirosuri straine sau pete/resturi de alimente, putând asigura livrarea porțiilor individuale în condiții optime.

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

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>
<i>MIC DEJUN</i>	<i>Ceai de fructe cu lamaie 200ml (apa, plic ceai fructe de padure, miere, lamaie) Tartina cu unt, cascaval si castravete (paine 40gr, unt 15gr, cascaval 30gr, castravete 30gr)</i>	<i>Orez cu lapte 200ml (orez, lapte dulce, esente, zahar, scortiso ara)</i>	<i>Ceai de fructe cu lamaie 200ml (apa, plic ceai fructe de padure, miere, lamaie) Tartina cu omleta la cuptor (paine 40gr, oua)</i>	<i>Iaurt natural 125/140gr Fulgi de porumb- 30gr (porumb, zahar, sare, sirop zahar, dextroza, vitamine)</i>	<i>Ceai de fructe cu lamaie 200ml (apa, plic ceai fructe de padure, miere, lamaie) Tartina cu unt, mozzarella si ardei gras (paine 40gr, unt-15gr, mozzarella- 30gr, ardei gras-10gr)</i>
<i>GUSTARE ORA 10</i>	<i>Struguri</i>	<i>Banane</i>	<i>Mere</i>	<i>Sticks de morcovi</i>	<i>Pere</i>
<i>PRANZ</i>	<i>Supa de rosii dreasa cu ou 300ml (apa, rosii, ceapa, morcovi, ar dei, ou, sare) Pulpe de pui la gratar cu orez (80+200gr) (pulpe pui, sare, ulei, orez, ceapa, mo rcov, ardei) Salata de varza cu morcov-50gr (varza, sare, otet, ulei, morcov , marar)</i>	<i>Ciorba taraneasca-300ml (apa, cartofi, ceapa, morcovi , verdeata, bors, ardei, telina, ou, sare, ulei) Piure de cartofi cu ficatei de pui sote (200gr+80gr) (ficatei pui, cartofi, sare, ulei, unt, lap te) Salata de sfecla rosie murata-50gr (cubulete sfecla, sare, ulei, otet)</i>	<i>Mamaliga cu branzica dulce si smantana- 350gr (apa, malai, sare, branza dulce, smantana) Ostropel cu pulpe de pui 200+80gr carne (pulpe pui, ulei, sare, rosii in bulion, usturoi)</i>	<i>Supa de pui cu galuste-300ml (apa, ceapa, morcovi, ulei, ar dei, verdeata, sare, carne pui, ou, gris) Piept de pui nla gratar cu legume sote 80+200gr (piept de pui dezosat, sare, ulei, broccoli, m orcovi, conopida, unt)</i>	<i>Ciorbita de perisoare din pulpa de porc 300ml (apa, morcovi, ceapa, orez, ard ei, telina, oua, sare, bors, verde ata, carne porc) Salata orientala 280gr (cartofi, ou, castraveti, ceapa, masline, sare, ulei, otet)</i>
<i>GUSTARE ORA 16</i>	<i>Iaurt natural 125/140gr Briosa cu vanilie 50gr (unt, zahar, ou, faina, praf de copt, vanilie)</i>	<i>Placinta cu branza dulce si stafide 50gr (apa, ulei, faina, zahar, branz a dulce, ou, esente, stafide)</i>	<i>Banana bread 50gr (faina, ulei, ou, zahar, esen te, praf de copt, banane)</i>	<i>Rulada cu dulceata de zmeura-50gr (ou, faina, zahar, ulei, sare, g em de zmeura, esente, zahar pudra)</i>	<i>Chec de casa 50gr (faina, ulei, zahar, ou, lapte, ese nte, cacao, praf copt)</i>

Alergeni: _____

FURNIZOR:					Beneficiar: Școala Gimnazială Nr.96 Structura Gradinită					
ZIUA	PRODUS	PORTI E GR/ML	KJ	KCAL	PROTE INE	LIPIDE	ACIZI GRASI SATUR ATI	GLUCIDE	ZAHARURI	SARE
LUNI										
Mic dejun	Ceai de fructe cu lamaie	200	3.60	0.86	0.15	0.02	0.00	8.20	0.48	0.00
	Tartina cu unt,cascaval si castravete (lapte si derivate,inclusiv lactoza,gluten)	115	1179.05	281.80	12.80	16.37	9.70	18.80	2.90	0.40
Gustare ora 10	Struguri	100	265.68	78.70	0.70	0.16	0.10	18.10	15.50	0.00
Pranz	Supa de rosii cu ou (gluten,ou)	300	710.80	169.89	7.20	5.18	1.03	22.54	5.14	0.51
	Pulpe de pui la gratar cu orez (poate contine telina)	280	1319.95	315.48	20.02	7.88	0.81	39.04	0.50	0.07
	Orez (poate contine telina)	200	889.84	212.68	4.02	3.88	0.31	39.04	0.50	0.07
	Pulpe pui la gratar	80	430.12	102.80	16.00	4.00	0.50	0.00	0.00	0.00
Gustare ora 16	Iaurt natural (lapte si derivate,inclusiv lactoza)	140	356.48	85.20	4.50	4.90	2.90	5.20	5.20	0.00
	Briosă vanilie (gluten,ou)	50	658.35	157.35	0.05	8.29	0.95	19.55	5.35	0.00
Paine (gluten)/zi/copil		40	408.69	97.68	4.26	0.88	0.25	17.56	2.00	0.19
TOTAL			5072.60	1212.38	50.46	44.77	16.64	151.93	37.57	1.34
MARTI										
Mic dejun	Orez cu lapte (lapte si derivate,inclusiv lactoza)	200	1248.28	298.35	4.76	3.40	2.00	60.30	20.40	0.00
Gustare ora 10	Banana	100	208.97	49.95	0.88	0.27	0.10	10.68	14.00	0.10
Pranz	Ciorba taraneasca (telina,ou)	300	624.46	149.25	7.22	4.25	0.79	19.54	8.01	0.66
	Piure de cartofi cu ficatei de pui sote (lapte si derivate,inclusiv lactoza)	280	1692.40	404.49	18.76	19.99	8.13	34.52	5.59	0.52
	Ficateri de pui sote (lapte si derivate,inclusiv lactoza)	80	766.93	183.30	14.60	11.80	5.10	3.30	2.60	0.20
	Piure de cartofi (lapte si derivate,inclusiv lactoza)	200	925.48	221.19	4.16	8.19	3.03	31.22	2.99	0.32
	Salata sfecla	50	81.86	19.57	0.50	0.12	0.00	4.00	4.00	0.13
Gustare ora 16	Placinta cu branza dulce si stafide (gluten, lapte si derivate din lapte inclusiv lactoza, ou)	50	852.05	203.65	11.31	14.91	5.85	29.37	5.75	0.00
Paine (gluten)/zi/copil		40	408.69	97.68	4.26	0.88	0.25	17.56	2.00	0.19
TOTAL			5116.72	1222.93	47.69	43.82	17.12	175.97	59.75	1.60
MIERCURI										
Mic dejun	Ceai de fructe cu lamaie	200	3.60	0.86	0.15	0.02	0.00	8.20	0.48	0.00
	Tartina cu omleta la cuptor (ou,gluten)	90	767.35	183.40	11.30	6.88	1.80	17.90	2.00	0.20
Gustare ora 10	mere	100	167.18	59.08	0.28	0.37	0.00	13.30	0.00	0.00
Pranz	Mamaliga cu branza dulce si smantana (lapte si derivate din lapte, inclusiv lactoza)	350	1769.19	422.85	16.61	17.12	6.23	47.69	1.94	0.13
	Ostropel cu pulpe de pui (poate contine telina)	280	870.27	208.00	19.80	6.40	0.80	16.40	10.60	0.40
Gustare ora 16	Banana bread (lapte si derivate, inclusiv lactoza, gluten,fructe cu coaja lemnoasa)	50	638.58	152.63	2.63	6.69	2.63	20.31	6.00	0.00
Paine (gluten)/zi/copil		40	408.69	97.68	4.26	0.88	0.25	17.56	2.00	0.19
TOTAL			4704.87	1124.49	55.02	38.35	11.71	141.37	23.02	0.92

JOI										
Mic dejun	Iaurt natural cu fulgi de porumb (lapte si derivate, inclusiv lactoza)	170	820.93	196.21	6.88	5.20	3.00	29.18	6.68	0.29
Gustare ora 10	Sticks de morcovi	100	135.73	40.55	1.19	0.28	0.00	8.07	5.00	0.69
Pranz	Supa de pui cu galuste (telina,ou,gluten)	300	1154.38	275.90	23.15	6.84	1.10	28.63	2.76	0.22
	Piept de pui la gratar cu legume sote (gluten,ou,poate contine telina)	280	1185.41	283.32	24.28	8.15	3.05	27.05	9.33	0.27
	Piept de pui la gratar	80	443.17	105.92	18.08	2.88	0.45	1.92	0.00	0.00
	Sote de legume* (poate contine urme de telina,lapte)	200	742.24	177.40	6.20	5.27	2.60	25.13	9.33	0.27
Gustare ora 16	Rulada cu dulceata de zmeura (gluten,ou)	50	579.69	138.55	2.25	4.33	0.55	23.30	4.50	0.00
Paine (gluten)/zi/copil		40	408.69	97.68	4.26	0.88	0.25	17.56	2.00	0.19
TOTAL			4318.76	1032.21	62.02	25.67	7.95	133.80	30.27	1.65
VINERI										
Mic dejun	Ceai de fructe cu lamaie	200	3.60	0.86	0.15	0.02	0.00	8.20	0.48	0.00
	Tartina cu unt,mozzarella si ardei gras (gluten,lapte si derivate din lapte,lactoza)	95	1220.89	291.80	11.80	17.86	10.80	18.90	2.80	0.20
Gustare ora 10	pere	100	229.33	54.81	0.52	0.34	0.00	12.07	0.00	0.00
Pranz	Ciorba de perisoare (telina,ou)	300	557.19	133.17	12.35	3.58	1.55	12.01	2.84	0.13
	Salata orientala (ou)	280	1248.30	334.15	10.44	17.66	2.01	31.00	3.50	0.56
Gustare ora 16	Chec de casa cu cacao (gluten,lapte si derivate din lapte, lactoza,ou)	50	759.42	181.51	4.04	9.89	1.44	17.81	5.35	0.01
Paine (gluten)/zi/copil		40	408.69	97.68	4.26	0.88	0.25	17.56	2.00	0.19
TOTAL			4577.21	1093.98	31.60	32.36	5.25	90.45	13.69	0.89

Obs: * - produs congelat

Intocmit,
Medic dietetician/ asistent medical nutritie si dietetica

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>
<i>MIC DEJUN</i>	<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>
<i>GUSTARE ORA 10</i>	<i>Banana</i>	<i>Prune</i>	<i>Banana</i>	<i>Struguri</i>	<i>Mar Verde</i>
<i>PRANZ</i>	<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>
<i>GUSTARE ORA 16</i>	<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

	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 Almette	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

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA

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

	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

Varianta 3
MENIU SAPTAMANA

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
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

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	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 Gluten	Negresa/ Fruct-Pt Alergic La Gluten	Lintzer/ Iaurt Soia+Fruct-Pt Alergic Gluten	Placinta dovleac/ Fruct-Pt Alergic Gluten	Banana

Varianta 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 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 Briosă 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 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, 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.

Principii în alimentația copilului

Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implică respectarea unor principii de bază, și anume:

a) asigurarea unei varietăți alimentare, ceea ce înseamnă consumul de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare pe parcursul unei zile;

b) asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahăr;

c) evitarea consumului de alimente cu conținut mare de grăsimi saturate (unt, untura, carne grasă) și/sau zahăr adăugat.

Se vor evita mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile. Se vor folosi metode de preparare sănătoase (fierbere, preparare la abur, coacere). Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite fierte tari, ca omletă la cuptor și nu se recomandă prăjirea, ochiurile românești, ouăle preparate termic insuficient. Pentru a asigura aportul de vitamine și elemente minerale corespunzător se vor servi salatele din crudități, precum și legume/frunze adăugate în supe și ciorbe. **Se interzice folosirea alimentelor din categoria proteinelor animale (carne, pește, ouă) în stare crudă**, de exemplu, a cremelor cu ouă și frișcă nepreparate termic și a maionezelor.

Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază, așa cum sunt descrise în anexa nr. 4 la ordin. În grădinițe trebuie să existe un orar de mese fix, ceea ce înseamnă respectarea deplină a orelor de livrare convenite mai sus. Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvișuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză. Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază, menționate în anexa nr. 4 la ordin, pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți.

Se permite depășirea rațiilor recomandate cu până la 20% la lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, pește, legume și fructe.

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 temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Conform graficului intern, Ofertantul va efectua, pe cheltuiala 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 sau poate solicita efectuarea analizelor în situații specifice (în cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copii care au servit masa)

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 atribuțiuni respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitare veterinare și

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 fiecărei luni, va fi incarcata in SPV si se va transmite pe mail. **Documentele zilnice** insotitoare sunt: avizele si declaratiile de conformitate insotitoare. **Documentele saptamanale** insotitoare sunt: meniurile (cate unul obisnuit si unul pentru copiii cu alergii sau afectiuni cronice) si declaratiile nutritionale care insotesc meniurile. 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, cantitatile, alergenii. 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 si 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 termenul asumat prin propunerea tehnica, dar nu mai tarziu de 1 ora de la primirea notificării sau refuzul receptionarii meniurilor de catre 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.**

1. DOCUMENTE DE CALIFICARE

Operatorii economici interesați să depună oferte, vor depune documentele menționate mai jos, în plic separat și sigilat cu mențiunea „Documente de calificare”:

- copie a autorizației DSV prestări servicii de catering;
- copie a autorizației DSV pentru fabricarea pâinii(dacă este cazul); **fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie**, fabricarea biscuiților și piscoturilor; **fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie** (doar dacă gustarea de ora 16:00 se prepară în patiseria proprie);
- copie a autorizației DSV carmangerie (doar dacă carnea folosită în prepararea meniurilor este pregătită în incinta proprie);
- copie a autorizației DSV pentru autoturismul/ autoturismele cu care se va face transportul;
- Copiile fișelor de aptitudini (medicina muncii) pentru personalul care se va ocupa de prepararea și livrarea meniurilor, sau declarație pe proprie răspundere bazată pe documentele de mai sus, în cazul în care se dorește protejarea datelor cu caracter personal.
- Certificat de bucatar acreditat de către Ministerul Muncii și Ministerul Educației pentru persoanele care vor prepara mâncarea;
- Un contract din care să rezulte experiența similară, sau declarație pe proprie răspundere privind contractele de același fel, care să cuprindă prezentarea unei liste a principalelor prestări 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-veterinare/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, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative și acte de dobândire;
- Certificatul Calității ISO 9001(este considerat un plus, dar fără a fi obligatoriu)!

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

2. PROPUNEREA TEHNICĂ

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. **Operatorii economici interesați să depună oferte, vor depune propunerea tehnică, în plic separat și sigilat cu mențiunea:”Propunerea tehnică”.**

Note:

2.1. Informatii detaliate, complete si aplicabile sunt considerate informatiile care, pe lângă caracterul general de enunt, prezinta descrieri, explicatii, date concrete, adaptate la necesitatile autoritatii.

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

2.3. In propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta variante de meniuri pentru cel puțin o saptamana.

3. MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE

Operatorii economici interesati sa depuna oferte, vor depune propunerea financiara, in plic separat si sigilat cu mentiunea: "Propunerea financiara". Propunerea financiara (formularul de oferta si anexa la formularul de oferta) va fi prezentata in plic, numai până la data limita de depunere a ofertelor (**28.11.2025, ora 12:00**). Legat de propunerea financiara, se va completa Formularul nr. 1 si Anexa privind propunerea financiara din sectiunea "Formulare".

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

a) Componenta financiara - 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%), prin implementarea principiului proximității în organizarea/acordarea serviciilor sociale ca si criteriu de sustenabilitate;

Punctaj maxim acordat – 50 de puncte

Algoritm de calcul:

Algoritm de calcul: ofertantului care alocă cel mai mic timp pentru inlocuirea meniurilor furnizate dar care prezinta neconformitati 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”;
- $T_{\text{minim ofertat}}$ – 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.

Pretul va rămâne fix pe toată perioada contractuală. Însa, dacă climatul economic va determina marii semnificative de preturi la produsele alimentare, combustibili sau utilitati, atunci Ofertantul declarat castigator va putea transmite, documentat, o propunere de modificare a acestuia.

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 28.11.2025, 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 pusă și pe care se va face mențiunea „Propunere tehnică” și, respectiv, „Documente de calificare”, „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 02.12.2025 ora 10:00.**

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 și solicitările de clarificări se vor face în mod exclusiv la adresa de e-mail: scoala96@yahoo.com.

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

ALTE INFORMATII

- ❖ Sursa de finantare provine din contributia pentru hrana achitata de catre parinti pentru fiecare elev inscris in cadrul Scolii Gimnaziale Nr. 96_Corp Gradinita (autofinantare).
- ❖ Perioada minima pe parcursul careia ofertantul trebuie sa isi mentina oferta este de 90 de zile;
- ❖ In cazul in care, dupa atribuirea contractului, se va ajunge la rezilierea acestuia, Autoritatea Contractanta poate incheia alt contract de prestari servicii cu urmatorul operator economic care a depus oferta in cadrul procedurii, fara a relua procedura, daca oferta este inca valabila la momentul respectiv;
- ❖ Avand in vedere faptul ca Directia Generală de Administrare a Unităților de învățământ, a Sportului Culturii Sector 4 are, in prezent, in derulare, o procedura de atribuire a unui contract cu obiect similar pentru toate unitatile de invatamant din sectorul 4 care servesc masa copiilor/elevilor, **contractul incheiat in urma anuntului Scolii Gimnaziale Nr.96 va putea fi reziliat fara niciun drept de apel in momentul finalizarii achizitiei de catre DGAUISC Sector 4.**
- ❖ Limba in care pot fi depuse ofertele este limba romana;
- ❖ **Data limita pentru solicitarea clarificarilor este de 24.11.2025, ora 14:00;**
- ❖ **Data limita de raspuns la solicitarile de clarificari este de 25.11.2025, ora 14:00;**
- ❖ **Data si ora limita de depunere a ofertelor este de 28.11.2025, ora 12:00;**
- ❖ **Data si ora de deschidere a ofertelor este de 02.12.2025, ora 10:00.** Stabilirea termenelor tuturor sedintelor de evaluare a ofertelor se va face in cadrul sedintei de deschidere a ofertelor;
- ❖ Operatorii economici interesati sa participe atat la sedinta de deschidere a ofertelor cat si la sedintele de evaluare a acestora, trebuie sa faca o cerere in acest sens cu cel putin 1 zi inainte de data stabilita pentru fiecare sedinta in parte.
- ❖ **Data limita de evaluare a ofertelor: 05.12.2025**
- ❖ **Data comunicarii rezultatului procedurii: 08.12.2025;**
- ❖ **Data limita de transmitere a contestatiilor: 15.12.2025.** In cazul in care nu se depun contestatii, se poate proceda la semnarea contractului incepand cu 15.12.2025.

Intocmit,
Pandele Monica- administrator patrimoniu

