
Școala Gimnazială Mărțișor-structura arondată Grădinița Mărțișor

E-mail: scoalamartisor@s4.ismb.ro
Strada Martisor nr. 39, București, Sector 4

Nr. înregistrare 15/3/16.02.2026

APROBAT
DIRECTOR,
Prof. Aurelia Berbec

CAIET DE SARCINI

**privind achiziționarea de servicii de tip catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei
pentru preșcolari din cadrul Școlii Gimnaziale Mărțișor-structura arondată Grădinița Mărțișor**

(corp A+B)

1. DISPOZIȚII GENERALE

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 tehnică în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolari, la sediul Școlii Gimnaziale Martisor-structura arondata Gradinita "Mărțișor" (Corp B) din str. Daracului nr.11, Sector 4, Bucuresti și Calea Văcărești nr.296,sector 4, București (Corp A)

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- 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 98/2016, care menționează faptul că procedura de atribuire prevăzută la art.68 alin (1) lit.h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și a 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 și completările ulterioare.
- Regulamentul nr.2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare
- Ordinul 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor, a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.
- Legea 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Legea nr.208/11.07.2022 pentru modificarea și completarea Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice, 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.
- 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, Regulamentul delegat (UE) 2025/2152 al Comisiei de modificare a Directivei 2014/24/UE a Parlamentului European și a Consiliului.

2. DATE DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

3. OBIECTUL ACHIZIȚIEI:

Obiectul achiziției este pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei constând din mic dejun, gustarea de la ora 10.00, prânzul compus din felul 1 și felul 2 și gustarea de la ora 16.00, pentru preșcolarii din Școala Gimnazială Mărțișor- Grădinița Mărțișor” (corp A+B).

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii care frecventează cursurile gradinitei, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul Ministerului Sanatatii nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitatile pentru ocrotirea, educarea si instruirea copiilor si tinerilor, în conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 541/17.02.2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentati sanatoase pentru copii si adolescenti,OMS975/1998,OMS 976/1998.

4. SCOPUL ACHIZIȚIEI:

Scopul achiziției constă în asigurarea unei hrane corespunzătoare pentru copiii care sunt înscriși și frecventează Școala Gimnazială Mărțișor-structura arondată Grădinița Mărțișor”. Oferirea unei hrane echilibrate este esențială atât pentru dezvoltarea armonioasă a copiilor, cât și pentru creșterea capacității lor de concentrare și învățare pe timpul zilei.

5. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un numar maxim de 160 preșcolari și 20 antepreșcolari ai Scolii Gimnaziale Martisor-structura arondată Gradinita Mărțișor (corp A+B) din str. Daracului nr. 11 și Calea Văcărești nr.296,sector 4,Bucuresti

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

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

1. Micul dejun și gustarea de la ora 10.00 se va livra în intervalul 07.00-07.30 pe baza comenzilor, luandu-se in considerare numarul copiilor din ziua precedenta ,pe baza foi de prezenta.

1.1. Micul Dejun poate conține:

- tartine cu produse din carne de vita//pui/curcan si porc (ocazional) (sunca de curcan/pui, muschi file, sunca de praga, etc) + o cană cu ceai/lapte;
- tartine cu produse lactate (cas, cascaval, unt, cremă de branza) si ou + o cana cu ceai/lapte; 60-700gr
- lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse făinoase (grîș cu lapte, orez cu lapte, etc); 125ml/30gr
- fulgi de porumb cu iaurt. 140gr/30gr

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.); 100gr. Fructele trebuie sa fie intregi fara lovituri si/sau taieturi extinse, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului fiind exclus; curate, lipsite practic de orice materii vizibile; fara daunatori, fara depreciere cauzate de daunatori, fara semne de dehidratare internă; fara depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala; fara orice miros sau gust strain. Fructele trebuie sa fie intregi, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat, neafectate de putrezire,urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin
 - compoturi de fructe
 - salate de fructi
 - legume sub forma de stick.

2. Prânzul și gustarea de la ora 16:00 se va livra în intervalul 11:00- 11:30. Comanda cu numărul de porții pentru prânz și gustarea de la ora 16:00 se va comunica zilnic, după efectuarea prezentei, conform listei de prezență, până la ora 09.00

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

- felul 1 - supe, ciorbe, supe creme, mamaligă cu brânză și smântână, budinci (de paste cu brânză, etc) etc; 250-300gr/30gr
- felul 2 - fripturi, gratar, peste la gratar, fripturi la tava gulașuri, tocănițe, mâncăruri de legume etc. + garnituri (legume sote, piure de cartofi/ pilaf, sosuri etc.) și/sau salate. 200-250gr/70gr

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

- fructe; 100-120g fruct/portie
- produse lactate: iaurt, chefir, sana;
- produse patiserie preparate în laboratorul sau bucataria 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 casa, etc).

La efectuarea livrărilor ofertantul va prezenta următoarele documente: avizul de însoțire a mărfii și declarație de conformitate.

Ofertantul trebuie să asigure meniuri corespunzătoare pentru copiii cu diverse intoleranțe alimentare sau cu diverse regimuri alimentare, să asigure diete specifice (fără gluten, fără lactoză, diabet), conform prescripțiilor medicale, care să se încadreze în același preț ca restul meniurilor și al căror număr va fi comunicat odată cu comanda principală.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante o probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi preșcolarilor grădiniței (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider, timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil. Comanda se va transmite telefonic de administratorul de patrimoniu al autorității contractante sau de persoana care îl înlocuiește. Numărul estimativ de porții se va comunica la ora 20.00 în ziua anterioară livrării, iar numărul exact de porții, ce va fi facturat, se va comunica până la ora 09:15 pentru ziua în curs, după efectuarea prezenței copiilor.

Meniurile se vor pregăti de luni până vineri, începând cu 01.04.2026 până în ultima zi de școală a lunii decembrie 2026, așa cum va fi aprobată prin structura anului școlar 2026-2027 și exceptând perioada vacanțelor școlare sau după caz, până la finalizarea procedurii de atribuire desfășurată de către DGAUISC sector 4 și semnarea noilor contracte subsecvente.

6. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

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. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de: 1469 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1170-1820 kcal/zi copii 3-6 ani). Menționăm că preșcolarii 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).
- Într-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 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.** La întocmirea “Meniului săptămânal” trebuie să se țină cont de următorii factori:
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale. In cazul in care Autoritatea contractantă solicita in mod expres, Prestatorul va pune la dispozitie meniuri adecvate diferitelor probleme medicale(intolerante, alergii), în mod constant.
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- planurile de meniu întocmite în ultima săptămână, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară (este exclus procesul de prăjire).

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

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

PORTIE	DESCRIERE	CANTITATE/PORTIE
Lapte dulce/ceai		125 ml
Tartina mic dejun	Paine 1 felie	30 gr
	cascaval	20-30 gr/felie
	Cas, telemea	40 gr/felie
	Muschi file	35gr/felie
	Iaurt natural	125 ml
	Fulgi porumb/cereale integrale	20 gr/portie
Gustare ora 10	fruct	100-120 gr/portie
Ciorba, supa, supa crema		250-300 gr/portie
Mamaliga		100gr/portie
Amestec servit cu mamaliga	Branzica de casa/branza vaci/telemea	50-70 gr/portie
	smantana	20 gr/portie
Garnitura felul II	Orez, legume sote, piure, etc.	150-200 gr/portie
Carne servita impreuna cu garnitura		40 gr/portie
Fel II de sine statator	Tocanite, budinca, paste	200-250gr/portie
Gustare ora 16	Produs patiserie	50 gr/portie
	Produs lactat+produs patiserie	125 gr iaurt/330 ml sana sau chefir+50 gr
	Fruct +produs patiserie	100 gr+50 gr

Principiile care trebuie respectate în pregătirea meniului pentru preșcolari:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă;
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide- cereale, ca de exemplu supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume;

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite;
8. 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;
9. Este interzisă folosirea cremelor de orice fel (cu ouă, frișcă sau maioneză);
10. 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/100g 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;
11. Asigurarea unei varietăți alimentare, ceea ce înseamnă consumul de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare pe parcursul unei zile
12. Asigurarea unui aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate,
13. Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază, așa cum sunt descrise în Anexa 4, la ordinul 541/17.02.2025.

În gradiniță există un orar fix de mese, ceea ce înseamnă respectarea deplină a orelor de livrare convenite mai sus

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

Declaratie nutritionala	100g
Valoare energetica KJ/kcal	
Grasimi g din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Predarea meniurilor se va face sub supravegherea 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 distribuirea 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 distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu altele corespunzătoare, **în decurs de cel mult o ora**, 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 160 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte, de luni până vineri, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare. *Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.*

Portiile prescolarilor vor fi la vrac și vor fi aduse în recipiente de inox, bine etansate „în tavi gastronomice din inox GN „care vor îndeplini condițiile de transport, temperatura, igiena în vigoare. Recipientele în care este adusă mâncarea vor fi curate și igienizate zilnic, fără mirosuri straine sau pete/resturi de alimente, putând asigura livrarea mâncării la vrac 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.

VARIANTE ORIENTATIVE DE MENU

MENIU COPII VARIANTA 1

Luni	Marți	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8-30 Cereale cu lapte 200ml/30g	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie 200 ml Omleta cu branza telemea stiksuri de ardei capia	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina pasta de ton	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Sandwich cu muschi tiganesec 200ml	Mic dejun ora 8-30 Lapte cu cacao Tartina cu unt si gem
Ora 10:00 Banana 100-150g	Ora 10:00 Nectarine . 100g-150g	Ora 10:00 Struguri 100g-150g	Ora 10:00 Mere 100g-150g	Ora 10:00 Banane 100-150g
Prânz ora 12:00 Ciorba de curcan dreasa cu ou Pulpa de curcan la cuptor cu legume	Prânz ora 12:00 Supa de rosii si dovlecei Tochitura cu ficatei si carne de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba de pui deasa cu ou Paste cu branza telemea	Prânz ora 12:00 Mamaliga cu branza si smantana Mancare de cartofi cu carne de porc si salata de castraveti	Prânz ora 12:00 Supa de legume cu zdrente de ou Fasole verde cu carne de pui
Gustare ora 16:00 Turta dulce	Gustare ora 16:00 Salam de biscuiti	Gustare ora 16:00 Prajitura cu lapte	Gustare ora 16:00 Chec cu fructe	Gustare ora 16:00 Baton cu mac

MENIU COPII ALERGICI VARIANTA 1

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

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

MENIU COPII VARIANTA 2

Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8-30 Sana cu fugi de porumb alergici - Ceai de fructe si sunca de pui	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu unt si muschi file	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu pasta de ou Alergici- tartina cu gem	Mic dejun ora 8-30 Tartina cu crema de branza Lapte Alergici- ceai tartina cu gem	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu pate de casa
Ora 10:00 Mere	Ora 10:00 Struguri	Ora 10:00 Prune	Ora 10:00 Banane.	Ora 10:00 Piersici.
Prânz ora 12:00 Supa de curcan cu taitei Papricas cu carne de curcan	Prânz ora 12:00 Mamaliga cu branza si smantana Alergici supa de pui Tocanita de ciuperci cu pulpe de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba radauteana cu piept de pui Paste cu branza telemea Alergici -Friptura de pui	Prânz ora 12:00 Supa de vacuta cu zdrente de ou Alergici -supa de pui Tocanita de masline carne de vita (alergici cu pui)	Prânz ora 12:00 Supa crema de legume cu crutoane Risotto cu friptura de curcan
Gustare ora 16:00 Chec cu cacao Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 Rulada cu gem Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 COZONAC Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 Pandispan cu fructe Alergici- fruct	Gustare ora 16:00 Baton cu cereale si iaurt Alergici- fruct

MENIU COPII ALERGICI VARIANTA 2 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 Matinat 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

MENIU COPII VARIANTA 3

Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8-30 Orez cu lapte	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Sandwich cu unt si cascaval Alergici –Tartina cu miere	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu pate de casa	Mic dejun ora 8-30 Lapte Tartina cu unt si gem	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu omleta si branza telemea Alergici –ceai cu biscuiti
Ora 10:00 Banane	Ora 10:00 Mere	Ora 10:00 Prune	Ora 10:00 Banane.	Ora 10:00 Piersici.
Prânz ora 12:00 Supa crema de legume cu crutoane Friptura de curcan cu piure de cartofi si salata verde cu castraveti Alergici-cartofi natur	Prânz ora 12:00 Supa de legume cu fidea Ardei umplut cu carne de porc	Prânz ora 12:00 Mamaliguta cu branza si smantana Alergici -supa de pui Ostropel de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba de legume cu zdrente de ou Ghiveci de legume cu carne de pui	Prânz ora 12:00 Ciorba de dovlecei Friptura de pui la tava Orez sarbesc si salata verde
Gustare ora 16:00 Baton cu mac	Gustare ora 16:00 Placinta cu branza dulce si stafide	Gustare ora 16:00 Chec cu cacao Alergici –fruct cu biscuiti	Gustare ora 16:00 Placinta de mere	Gustare ora 16:00 Iaurt cu biscuiti Alergici –Fruct cu biscuiti

MENIU COPII ALERGICI VARIANTA 3 LAPTE/OU/VITA/GLUTEN/SARE/APLV/CIUPERCI/PORC

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

MENIU COPII VARIANTA 4

Luni	Marti	Miercuri	Joi	Vineri
Mic dejun ora 8-30 Sana cu fulgi de porumb Alergici –Ceai si sandwich cu sunca de pui	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu crema de branza Alergici-Ceai cu biscuiti	Mic dejun ora 8-30 Gris cu lapte Alergici –omleta cu ceai	Mic dejun ora 8-30 Ceai de fructe cu lamaie Tartina cu unt si sunca de pui Alergi- tartina cu sunca Gris cu lapte Alergici –omleta cu ceai	Mic dejun ora 8-30 Taitei cu lapte Alergici-Tartina cu miere
Ora 10:00 Mere	Ora 10:00 Prune	Ora 10:00 Banane.	Ora 10:00 Nectarine.	Ora 10:00 Sticksuri de morcov si ardei
Prânz ora 12:00 Ciorba de pui cu zdrente de ou Alergici-ciorba de pui Friptura de pui cu piure de cartofi si salata de castraveti	Prânz ora 12:00 Supa cu galusti Alergici –supa de legume Rulada cu carne de curcan Alergici-friptura de curcan	Prânz ora 12:00 Supa de legume cu verdeata Chiftelute de peste cu orez si legume Alergici – peste la cuptor cu legume	Prânz ora 12:00 Ciorba de vacuta cu bors Alergici-Ciorba de pui Cartofi- frantuzesti Alergici -tocanita de cartofi	Prânz ora 12:00 Supa crema de linte cu crutoane Tocanita bulgareasca cu pui
Gustare ora 16:00 Sandwich cu unt si cascaval Alergici_-Fruct	Gustare ora 16:00 Iaurt cu biscuiti Alergici-i mar cu biscuiti	Gustare ora 16:00 Placinta cu mere	Gustare ora 16:00 Chec cu cacao	Gustare ora 16:00 . Baton cu mac Alergici -fruct

MENIU COPII ALERGICI VARIANTA 4 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

MENIU COPII VARIANTA 5

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

MENIU COPII ALERGICI VARIANTA 5
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN/SARE/APLV/CIUPERCI/PORC

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

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 mancarii in termoboxuri cu inchidere ermetica care sa mentina temperatura constanta

Lantul termic:Preparate calde :trebuie mentinute la o temperatura de peste +60 grade C pana la momentul servirii,iar preparatele reci -trebuie transportate si depozitate la temperaturi intre 0 grade C-+4 grade C

Măncarea trebuie transportată în recipiente profesionale, de inox (tip gastronomie), care pot fi sigilate pentru a preveni contaminarea,tavi gastronomice GN,tavi cu capace etanșe.

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. 541/2025 din 25 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 microbiologice cel putin o data pe an, pentru alimentele produse. Beneficiarul poate solicita Ofertantului sa puna la dispozitia sa rezultatele analizelor mai sus mentionate.

Se solicita analize microbiologice ale suprafetelor de lucru si de pe tegumentele personalului din bucatarie ,iar raportul de analiza trebuie sa ateste ca incarcatura microbiana se incadreaza in limitele admise si nu sa nu fie mai vechi de 30 zile inainte de data depunerii ofertei.Raportul de analize trebuie sa fie emis de cabinet/laborator autorizat RENAR sau recunoscut de DSP.

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

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

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

- **RECEPȚIE, CONTROL ȘI REMEDIEREA DEFICIENȚELOR:**

- a) Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, achizitorul prin personalul desemnat, va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.
- b) Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare cu altele corespunzătoare se va face în termen de 1 oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

- **DOCUMENTE DE CALIFICARE**

- copie a autorizației DSV prestării serviciilor de catering;
- copie a autorizației DSV pentru fabricarea pâinii(dacă este cazul),a prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie,fabricarea biscuiților și a piscoturilor,doar dacă gustare de ora 16 se prepară în patiseria proprie
- copie autorizație DSV carmangerie(dacă carnea folosită în prepararea meniurilor este pregătită în incinta proprie.
- copie a autorizației DSV pentru autoturismul cu care se va face transportul;
- copiile fișelor de aptitudini(medicina muncii) pentru personalul care se va ocupa de prepararea și livrarea meniurilor;
- 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 a principalelor prestări de servicii în ultimii 2 ani,continând valori,perioade de prestare,beneficiari
- ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering, fabricarea produselor alimentare, fabricarea pâinii și a produselor de patiserie, prezentarea Certificatului de clasificare pentru serviciile de mai sus, valabil la data deschiderii ofertelor-este obligatoriu.
- certificat de atestare fiscală privind obligațiile fiscale achitate la luna februarie
- prezentarea Autorizațiilor sanitare-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor și implementarea sistemului HACCP pentru controlul riscurilor pe tot fluxul de producție și livrare.
- prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însoțită de imagini exemplificative. Descrierea dotărilor – cuptoare, frigider profesionale, plite, mașini de gătit, mașini

izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative si acte de proprietate asupra acestora;

-cazier judiciar administrator si societate

-contract cu producator-furnizor de carne.

-prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 2 Contracte de munca pentru personalul calificat (Bucatari/Cofetari) si certificatelor de calificare a acestora.

-prezentarea contractului de prestare a serviciilor privind igienizarea mijloacelor de transport folosite si autorizate.

-prezentarea unei persoane – administratorul - sau o persoana desemnata de acesta, cu care se va solutiona telefonic sau in scris (pe mail) orice problema aparuta dupa incheierea contractului, si care nu a putut fi prevazuta la momentul intocmirii prezentului caiet de sarcini.

-certificatul calitatii ISO 9001

-analize microbiologice tegumente personal bucatarie ,nu mai vechi de 30 zile .

• **CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:**

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

(1) Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv cod CAEN: 562 activități de alimentație (catering) pentru evenimente si alte servicii de alimentație;

(2) Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/ păstrarea în camere frigorifice și de congelare a produselor agroalimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;

(3) In propunerea tehnica ofertantii vor prezenta variante de meniuri pentru cel puțin 4 saptamani.

Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în documentația de achiziție.

Cerințe specifice privind alimentele:

a) Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări care ar face alimentele improprii consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat. Alimentele trebuie amplasate și /sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

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

Cerințe specifice privind igiena personalului:

a) Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție si de lucru adecvat și curat.

b) Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să respecte regulile igienico – sanitare, controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor si distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

c) Analize microbiologice tegumente personal bucatarie si suprafete de lucru, nu mai vechi de 30 zile inainte de depunerea ofertei.

Cerințe specifice privind transportul alimentelor:

a) Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.

- b) Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar.
- c) Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.
- d) Atunci când mijloacele de transport și /sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.
- e) Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipientele/containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- f) Mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- g) Transportul și distribuirea hranei preparate se va realiza cu mijloace auto speciale, autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
- h) Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

• CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul unitar) pentru un (1) meniu/porție complet format din: mic dejun, gustarea de la ora 10.00, prânzul ce cuprinde felul 1 și felul 2, gustarea de la ora 16.00, pentru un număr de 160 preșcolari x 118 zile, exprimat în lei, fără T.V.A. ,

Criteriul de atribuire stabilit cel mai bun raport calitate-pret cu respectarea cerințelor din caietul de sarcini, cu următorii factori de evaluare:

1. Componenta financiară - Pretul ofertei (50%) punctaj maxim acordat - 50 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: $P(n) = (\text{pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

2. Componenta tehnica - Durata de inlocuire a meniurilor care nu corespund (50%) prin implementarea principiului proximitatii in organizarea/acordarea serviciilor sociale ca si criteriu de sustenabilitate Punctaj maxim acordat 50 puncte.

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

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 alocat pentru inlocuirea meniurilor aflate sub evaluare.

• FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate etc.).

Plata se va face prin ordin de plată în baza facturii fiscale emise de prestator în termen de 60 de zile de la data primirii facturii fiscale.

• DURATA CONTRACTULUI

Incheierea contractului de achizitie publica este conditionata de aprobarea bugetului institutiei si de alocarea creditelor bugetare cu aceasta destinatie. In situatia in care fondurile bugetare nu vor fi aprobate sau vor fi insuficiente, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu incheia contractul de achizitie publica, fara ca ofertantul declarat castigator sa poata solicita despagubiri.

Contractul de achiziție se va derula de la data semnării acestuia de către ambele părți contractante și până la 31.12.2026, cu posibilitate de prelungire prin act adițional pe o perioadă de maxim 3 luni. 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. În prezent, Direcția Generală de Administrare a Unităților de Învățământ a Sportului și Culturii Sector 4 are în derulare o procedură centralizată, ADV 1499076, anunț publicitar nr. 11173/18.09.2025

Incheierea contractului de achizitie publica este conditionata

• VALOAREA CONTRACTULUI

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în lei și rămâne ferm pe toată durata contractului.

Valoarea maximă estimată a contractului este de **476.342,40 lei fără T.V.A.** la care se adaugă T.V.A. (11%) în valoare de 52.397,66 lei, rezultând o valoare totală a contractului de **528.740,06 lei cu TVA.**

• 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 Martisor din Str. Martisor Nr. 39, Sector 4, București, până la data de 23.03.2026, 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 va menționa:

- Denumirea și adresa operatorului economic;
- Oferta tehnico-financiară pentru atribuirea contractului „Servicii de catering”
- Documentele de calificare
- A nu se deschide până la data de 23.03.2026 ora 14:00.

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: scoalamartisor@s4.ismb.ro

ALTE INFORMATII

-Sursa de finantare provine din contributia pentru hrana achitata de catre parinti pentru fiecare prescolar inscris in cadrul Scolii Gimnaziale Martisor-structura arondata Gradinita Martisor (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

-In prezent ,Directia Generala de Administrare a Unitatilor de Invatamant a Sportului si Culturii Sector 4 are in derulare o procedura de atribuire a unui contract cu obiect similar,ADV 1499076,anunt publicitar nr.11173/18.09.2025,pentru toate unitatile de invatamant din sectorul 4,fapt pentru care,contractul incheiat cu Scoala Gmnaziala Martisor in baza anuntului ,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;

-Sedinta de deschidere si evaluare a ofertelor nu este publica.

- Pentru ca documentele care însoțesc oferta să poată fi identificate în mod facil, recomandam 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.

Întocmit,
Florentina CIOBANU