



Nr.3548/19.08.2024

IN ATENȚIA,

OPERATORILOR ECONOMICI INTERESATI

Grădinița Nr. 1 Pantelimon dorește atribuirea acordului-cadru având ca obiect prestarea serviciilor de catering, respective pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei. Procedura va fi împartită pe 2 loturi, astfel:

Lotul nr. 1:

Meniuri compuse din mic dejun, pranz și gustare ora 16:00 pentru un număr maxim de 510 prescolari, reprezentând meniurile pentru copiii ce au optat pentru programul prelungit din cadrul grădiniței, cu începere de la data semnării sale de către parti și până la 20.06.2025.

Lotul nr. 2:

Sandwichuri pentru un număr maxim de 138 prescolari, reprezentând hrana pentru copiii ce au optat pentru învățământul la program normal din cadrul grădiniței, cu începere de la data de 01.01.2025 și până la 20.06.2025.

In cazul în care sunteți interesați va rugăm să depuneți o ofertă în acest sens.

1. Obiectul contractului: **Servicii de catering.**
2. Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică: **Procedura proprie conf. art. 111 alin (1) din Legea 98/2016.**
3. Sursa de finanțare provine din contribuția pentru hrana achitată de către părinți pentru fiecare prescolar înscris în cadrul Grădiniței Nr. 1 Pantelimon.
4. Oferta depusă de ofertant trebuie să cuprindă:
 - a) *Documente de calificare*
 - b) *Propunerea tehnică*
 - c) *Propunerea financiară – conform caietului de sarcini.*

Nota: Operatorii economici interesați pot depune oferte fie pentru un singur lot, fie pentru ambele loturi.

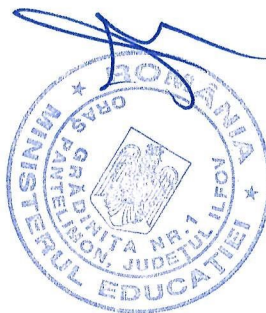
In cazul în care un operator economic este interesat să depună oferte pentru ambele loturi, acesta trebuie să aibă în vedere că ofertele pentru cele 2 loturi vor fi prezentate distinct (pentru fiecare lot în parte). Astfel, aceștia vor transmite fie 2 e-mailuri, fie 2 plicuri, care să conțină Propunerea tehnică, Documentele de calificare și Oferta Financiară pentru fiecare lot în parte.



Ofertantul va elabora documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara in conformitate cu caietul de sarcini., si astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum și la alte conditii financiare, tehnice și comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

1. Limba de redactare a ofertei: romana
2. Perioada de valabilitate a ofertelor: cel puțin 90 zile
3. Pretul va fi exprimat in RON, fara TVA.
4. Pretul ofertei este ferm in lei.
5. Adresa de mail unde se pot obtine clarificari: gradinita1pantelimon@gmail.com .
6. Adresa unde se depun ofertele: Secretariatul **Grădinița Nr. 1 Pantelimon** cu sediul in **Bulevardul Biruinței, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov** sau pe adresa de e-mail gradinita1pantelimon@gmail.com.
7. Data limita pentru solicitarea clarificarilor este de 03.09.2024, ora 14:00;
8. Data limita de raspuns la solicitarile de clarificari este de 05.09.2024, ora 14:00;
9. Data si ora limita de depunere a ofertelor este de 06.09.2024, ora 10:00;
10. Data si ora de deschidere a ofertelor este de 06.09.2024, ora 11:00;
11. Stabilirea termenelor ale tuturor sedintelor de evaluare a ofertelor se va face in cadrul sedintei de deschidere a ofertelor;
12. 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 puțin 1 zi inainte de data stabilita pentru fiecare sedinta in parte.

**Director,
Liscan Mariana**





Nr. 3530/13.08.2024



CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea serviciilor de catering
Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului cadru de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a meniurilor pentru prescolari, la sediul Grădiniței Nr. 1 Pantelimon din Bulevardul Biruinței, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov.

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
- **LEGE nr. 208 din 11 iulie 2022 pentru modificarea și completarea Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, Legii nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, Legii nr. 100/2016 privind concesiunile de lucrări și concesiunile de servicii, precum și a Legii nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor.**

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul acordului cadru îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru prescolarii Grădiniței Nr. 1 Pantelimon, astfel:

Lotul nr. 1:

Meniuri compuse din mic dejun, pranz și gustare ora 16:00 pentru un număr maxim de 510 prescolari, reprezentând meniurile pentru copiii ce au optat pentru programul prelungit din cadrul grădiniței, cu începere de la data semnării sale de către părți și până la 20.06.2025.



Lotul nr. 2:

Sandwichuri pentru un numar maxim de 138 prescolari, reprezentand hrana pentru copiii ce au optat pentru invatamantul la program normal din cadrul gradinitei, cu incepere de la data de 01.01.2025 si pana la 20.06.2025.

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 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, publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 787 din 28 august 2020, in conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentati sanatoase pentru copii si adolescenti, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998.*

Valoarea estimata:

- **Total valoare maxima estimata MENIURI** = numarul de copii * valoarea estimata/ meniu * numarul de zile scoalare (173 de zile) = $510 * 20.18 * 173 = 1.780.481,40$ lei fara TVA.
- **Total valoare maxima estimata SANDWICHUR** = numarul de copii * valoarea estimata/ sandwich * numarul de zile scoalare din perioada 01.01.2025 - 20.06.2025. (103 de zile) = $138 * 14 * 103 = 198.996$ lei fara TVA.

TOTAL GENERAL VALOARE ESTIMATA : 1.979.477,40 lei fara TVA ;

LOTUL NR. 1:
MENIURI

I. CONSIDERAȚII GENERALE:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Gradinita Nr. 1 Pantelimon”, astfel:

Meniuri compuse din mic dejun, pranz si gustare ora 16:00 pentru un numar maxim de 510 prescolari, reprezentand meniurile pentru copiii ce au optat pentru programul prelungit din cadrul gradinitei. , cu incepere de la data semnarii sale de catre parti si pana la 20.06.2025. Locul de preparare si servire a meselor va fi in incinta gradinitei. Astfel, operatorii economici interesati sa depuna oferte, trebuie sa aiba in vedere faptul ca vor trebui sa disponibilizeze personal (bucatari, ajutor de bucatar si personal de serviciu) la sediul gradinitei din B.dul Biruintei, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov.



Total valoare maxima estimata LOT nr. 1 = numarul de copii * valoarea estimata/ meniu * numarul de zile scoolare (173 de zile) = $510 * 20.18 * 173 = 1.780.481,40$ lei fara TVA.

Locul de preparare si servire a meselor va fi in incinta gradinitei. Astfel, operatorii economici interesati sa depuna oferte, trebuie sa aiba in vedere faptul ca vor trebui sa disponibilizeze personal (bucatari, ajutor de bucatar si personal de serviciu) la sediul gradinitei din B.dul Biruintei, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov.

I. GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

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

- 1. Comanda cu numarul de portii pentru MICUL DEJUN se va livra luand in considerare numarul copiilor din ziua precedenta, pe baza foii de prezenta. Aceasta se va servi la ora 08:30.**

1.1. Micul Dejun poate contine:

- A) sandwich-uri cu produse din carne de vita/porc/pui (sunca de curcan, salam pontic, salam sasesc, salam de Sibiu, muschi file, sunca de praga, pastrama de porc) + o cana cu ceai/lapte;
- B) sandwich-uri pe baza de produse lactate (branza, cascaval, unt) si ou + o cana cu ceai/lapte;
- C) lapte cu Nesquik, lapte cu cereale sau lapte cu diverse produse fainoase (fidea cu lapte, orez cu lapte, melci cu lapte etc);

- 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 servi la ora 12:00 va fi compus din**

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, 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 140gr, sana sau chefir 330ml, sau fruct 100gr) + produs patiserie 50gr (briosa, biscuiti de casa, etc).



Pe langa numarul de portii zilnice care vor intra la plata conform prezentei comunicate la ora 09:15, firma de catering va livra zilnic o portie in plus, denumita „proba”, care nu va fi facturata. Portia va fi aleasa in mod aleatoriu de catre reprezentantul Autoritatii Contractante, care se ocupa cu receptia si distributia meniurilor, va fi etichetata cu etichetele transmise de catre Ofertant conform normelor de etichetare, si pastrata in frigiderul de probe.

Meniurile se vor pregati de luni pana vineri, incepand cu luna septembrie pana in ultima zi de scoala a lunii iunie 2025, asa cum va fi aprobata prin structura anului scolar 2024-2025 si exceptand perioada vacanțelor scolare.

II. GRAMAJUL SI CONTINUTUL CALORIC AL PORTIILOR

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani). 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 15%. Ele vor fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Carnea care va intra in componenta meniurilor zilnice va fi slaba, de pui, curcan, vita, dezosata si fara piele. Se va putea servi carne de porc, ocazional (cel mult o data pe luna). **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 portiiilor (conform caietului de sarcini si ofertei tehnice) si posibilitii alergeni.

Portia servita trebuie sa aiba urmatoarele gramaje:

- ✓ Lapte dulce/ ceai: 200- 250ml;



- ✓ Tartina mic dejun:
 - paine 2 felii*25gr/felie= 50gr
 - cascaval: 35gr/felie
 - cas, telemea: 30gr/felie
 - muschi file: 35gr/felie
 - iaurt natural: 140gr/portie
 - fulgi de porumb: 35gr/portie;
 - cereale integrale: 35gr/portie
- ✓ Ciorba, supa, supa crema: 250-300gr/portie;
- ✓ Mamaliga: 200gr/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: 80-100gr/portie;
- ✓ Fel II de sine statator (tocanite, mancare masline cu pui, budinca, etc): 200-250gr/portie;
- ✓ Gustare ora 16:
 - produs patiserie: 100gr/portie;
 - produs lactat 140gr (iaurt)/330ml (sana, chefir) + produs patiserie 50gr
 - fruct 100 gr + produs patiserie 50gr

III. Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust (vegeta);
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. **Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;**
4. Alimentele preparate nu trebuie să conțină alergeni;
5. **Este INTERZISĂ folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza);**
6. **Gustările de la ora 16:00 vor fi ambalate și etichetate conform normelor, cuprinzând detaliile: numele produsului, ingrediente, data fabricației, gramajul, data expirării, condiții de păstrare și etichetarea nutrițională (glucide, lipide, proteine, sare, fibre, vitamine, etc/100gr și/sau/unitatea de produs). Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:**

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



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

7. Se vor trimite additional etichete pentru probe, care vor avea menționat, pe lângă înscrisurile de la punctul 6, și înscrisul „PROBA ALIMENTARĂ” lângă denumirea produsului. Etichetele pentru probe vor fi trimise împreună cu documentele de transport (avize, facturi), și, ulterior, vor fi aplicate pe o porție aleasă aleatoriu de către reprezentantul Autorității Contractante.

Comanda pentru numărul de porții de la prânz și gustare ce vor trebui preparate, livrate și servite se va face zilnic până la ora 9:15. Numărul de porții livrate dimineața 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, **în decurs de o oră**, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. **Dacă Beneficiarul va solicita, pe lângă meniurile obișnuite, și meniuri adecvate anumitor afecțiuni sau intoleranțe/ alergii, Ofertantul se obligă să pună la dispoziție și aceste meniuri.** Hrana este pentru un număr maxim de 510 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte, de luni până vineri, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

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.



IV. EXEMPLE DE MENIURI AGREATE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Varianta 1
MENIU SAPTAMANA

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Lapte Dulce Cu Cereale</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt, Mozzarella Si Rosie</i>	<i>Orez Cu Lapte Si Dulceata</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Branza Almette Si Castravete</i>	<i>Iaurt Natural Cu Fulgi Porumb</i>
PRANZ	<i>Ciorba Pui Pulpe Pui Cuptor Cu Garnitura De Cus Cus Salata Sfecla</i>	<i>Supa De Rosii Cu Taitei Muschi File Porc Cu Piure de cartofi Salata Varza Cu Morcov</i>	<i>Ciorba A La Grec De Pui Friptura de Curcan la Tava Legume Mexicane</i>	<i>Ciorba Taraneasca Paste Milanese Cu Pui</i>	<i>Ciorba Vacuta Cu Zdrente Ou Varza A La Cluj</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Placinta Branza Dulce Si Stafide</i>	<i>Briosa Sana</i>	<i>Chec De Casa</i>	<i>Iaurt Baton Cu Cereale</i>	<i>Prajitura Cu Morcov Si Ghimbir</i>

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	<i>LUNI</i>	<i>MARTI</i>	<i>MIERCURI</i>	<i>JOI</i>	<i>VINERI</i>
MIC DEJUN	<i>Lapte Fara Lactoza Cereale(Fulgi Porumb-Fara Gluten)</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Omleta Cuptor Tartina Cu Sunca Curcan- Alergic Ou</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Iaurt Coconut Tartina Cu Dulceata</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Cascaval Fara Lactoza Si Castravete</i>	<i>Iaurt Soia+Fulgi Porumb Ceai De Fructe+Tartina Cu Gem(Alergic Soia)</i>
PRANZ	<i>Ciorba De Pui Spaghete 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)</i>	<i>Supa Pui Cu Paste Pulpa Pui Curcan Tava Cu Fasole</i>



				Piept Pui Gratar Legume Sote	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

Varianta 2
MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	Iaurt Natural Fulgi Porumb	Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt ,Cascaval Si Ardei	Lapte Dulce Tartina Cu Unt Si Dulceata	Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Branza Almete	Lapte Cu Cereale
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

	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



PRANZ	<i>Ciorba De Legume Spaghete Milaneze Cu Carne Curcan Fara Gluten</i>	<i>Supa Pui Galuste Supa Pui Piept Pui Gratar Legume Sote</i>	<i>Ciorba Pui Pulpe Pui Tava Piure Salata Varza</i>	<i>Mamalliga Cu Branza Tofu Chiftelute Matinate Curcan</i>	<i>Supa Crema Legume Cu Crutoane Ardei Umplut Cu Carne Vita</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Lintzer Desert Fara Gluten</i>	<i>Banana</i>	<i>Negresa Desert Fara Gluten</i>	<i>Placinta Mere Desert Fara Gluten</i>	<i>Pere</i>

Varianta 3
MENIU SAPTAMANA _____

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

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA _____
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Branza Tofu</i>	<i>Iaurt Soia Fulgi Porumb Ceai Cu Lamaie Tartina Cu Ou Fiert</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Cascaval Fara Lactoza Si Ardei</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Tartina Cu Gem</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Sunca Pui Si Rosie</i>



		<i>Pt Alergic Soia</i>			
PRANZ	<i>Supa De Rosii Piept Pui Gratar Cu Legume Cuptor Salata Asortata</i>	<i>Ciorba Taraneasca Pulpe Pui Cuptor Cu Piure De Cartofi Salata Varza</i>	<i>Mamaliguta Cu Branza Tofu Gulas Cu Carne Curcan</i>	<i>Bors Ardelenesc Ardei Umplut Cu Carne Vita</i>	<i>Supa Pui Mancare De Mazare Cu Pulpe Pui</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Placinta Mere Iaurt Soia+Fruct-Pt Alergic La Gluten</i>	<i>Negresa Fruct-Pt Alergic La Gluten</i>	<i>Lintzer Iaurt Soia+Fruct-Pt Alergic La Gluten</i>	<i>Placinta Dovleac Fruct-Pt Alergic La Gluten</i>	<i>Banana</i>

Varianta 4
MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
MIC DEJUN	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt, Cas Si Castravete</i>	<i>Lapte Dulce Cu Cereale</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt Si Cascaval</i>	<i>Iaurt Natural Fulgi Porumb</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt Si Pate De Casa</i>
PRANZ	<i>Supa Pui Galuste Mancare De Mazare Cu Piept Pui</i>	<i>Supa De Rosii Musaca De Cartofi Cu Carne Curcan</i>	<i>Mamaliguta Cu Branza Bulgarasi Gulas Cu Carne De Manzat</i>	<i>Supa Pui Taitei Piept Pui La Gratar Cu Legume Sote</i>	<i>Corba De Legume Paste Carbonara</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Portofel Cu Branza De Vaci</i>	<i>Iaurt Natural Briosca Cu Fructe</i>	<i>Linrzer Cu Gem</i>	<i>Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide</i>	<i>Placinta Mere</i>



MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	<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 Tartina Cu Sunca Pui- Alerg Soia</i>	<i>Lapte Fara Lactoza Cereale</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Cascaval Fara Lactoza</i>	<i>Iaurt Soia Fulgi Porumb</i>	<i>Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Muschi File</i>
PRANZ	<i>Supa Pui Galuste Supa Pui Cu Paste Fara Gluten-Alerg Gluten Supa Pui-Alerg Ou Mancare De Mazare Cu Piept Pui</i>	<i>Supa De Rosii Musaca De Cartofi Cu Carne Curcan Cartofi Cuptor Cu Carne Curcan</i>	<i>Mamaliguta Cu Branza Tofu Gulas Cu Carne Manzat Ciorba Taraneasca Vacuta-Alerg Soia Ciorba Pui- Alergic Vita</i>	<i>Supa Pui Taitei Supa Pui-Alerg Gluten Piept Pui Gratar Legume Sote</i>	<i>Ciorba Legume Paste Carbonara</i>
GUSTARE ORA 16	<i>Negresa Desert Fara Gluten</i>	<i>Fruct</i>	<i>Lintzer Desert Fara Gluten</i>	<i>Fruct</i>	<i>Placinta Mere Desert Fara Gluten</i>

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>
PRANZ	<i>Supa De Pui Cu Galuste Piept Pui La Gratar Fasole Verde Sote</i>	<i>Ciorba De Legume Dreasa Cu Ou Muschiulet De Porc La Tava Cu Piure De Cartofi Salata Varza</i>	<i>Mamaliga Cu Perle De Branza Ostropel Cu Piept De Curcan</i>	<i>Bors Ardelenesc Piept Pui La Gratar Cu Garnitura De Orez Salata De Sfecla Rosie</i>	<i>Supa De Pui Cu Taitei Varza A La Cluj Cu Carne Curcan</i>



GUSTARE ORA 16	<i>Sana Briosa Cu Fructe</i>	<i>Placinta Cu Dovleac</i>	<i>Corn Cu Gem</i>	<i>Iaurt Natural Baton Cu Susan</i>	<i>Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide</i>
---------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	--------------------	---	--

**MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA
LAPTE/OU/VITA/GLUTEN**

	<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>
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>

Retetarele vor fi puse la dispozitia cabinetului medical al Autoritatii Contractante in original, semnate si stampilate, pentru perioadele de ancheta alimentara. Conform Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 1456/2020 din 25 august 2020 (pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, in vigoare de la 28 august 2020), Cap.II Norme specifice diferitelor tipuri de unități pentru copii și tineri, Art.34 (2) este responsabilitatea firmei de catering să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile octombrie, februarie și mai, și să prezinte această anchetă alimentară conducerii unităților pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetului medical al unităților respective și organelor de control,

La prepararea meniurilor trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)



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

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

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

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

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

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.

V. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Activitatea de hranire va fi realizată pe baza "Meniului săptămânal", întocmit de către Beneficiar.

Operatorii economici interesați să depună oferta pentru servicii de catering vor întocmi oferta în conformitate cu cerințele minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini dar și din restul



documentației de atribuire. Oferta trebuie să conțină propunerea financiară, propunerea tehnică detaliată a serviciilor de catering/meniurilor și documentele de calificare.

Ca „**Documente de calificare**”, operatorii economici interesați să depună oferte, vor depune documentele menționate mai jos:

- copie a autorizației DSV prestării serviciilor de catering;
- copie a autorizației DSV pentru autoturismul/ autoturismele cu care se va face transportul produselor alimentare necesare preparării meniurilor;
- Copiile fișelor de aptitudini și analizelor medicale de laborator (examen coproparazitologic și coprobacteriologic) 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-veterinar/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor
- Certificatul Calității ISO 9001 (este considerat un plus, dar fără a fi obligatoriu)
- Extras REVISAL sau un document din care să reiasă experiența profesională a bucatarului;

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.

VI. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE ȘI DOCUMENTELE ÎNSOTITOARE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică (avizului/ avizelor zilnice). Factura fiscală se va emite în ultima zi lucrătoare a fiecărei luni și se va transmite pe mail. Documentele zilnice însoțitoare sunt: avizele și declarațiile de conformitate însoțitoare. Se va emite câte un aviz pentru fiecare livrare, existând unul pentru mic dejun și unul pentru prânz și gustarea de la ora 16:00. Fiecare aviz va fi însoțit de către declarația de conformitate a Ofertantului, în care se va menționa, detaliat, felurile de mâncare livrate și pentru care acesta își asumă răspunderea. Declarațiile și avizele vor fi datate, semnate și stampilate. Setul complet de documente va cuprinde și câte o etichetă pentru fiecare meniu-proba, întocmită conform normelor în vigoare.

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



În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, Autoritatea Contractanta va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, **în termen de 1 ora de la primirea notificării sau refuzul recepționării meniurilor de către Beneficiar.** Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE STABILIT

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

a) Componenta financiară - Pretul ofertei (40%);

Punctaj maxim acordat – 40 de puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

b) Componenta tehnică – Experienta profesională a bucatarului exprimata in ani (60%);

Punctaj maxim acordat – 60 de puncte

Algoritm de calcul:

Algoritm de calcul: ofertantului al carui bucatar detine cea mai mare experienta pe functia de bucatar i se va acorda punctajul maxim alocat. Pentru celelalte oferte, punctajul PT(n) se calculează direct proporțional, astfel: $PT(n) = E_b \text{ ofertat} : E_{mb} \times 60 \text{ puncte}$.

Unde:

PT(n) - punctajul ofertei pentru factorul de evaluare „experienta bucatar”;

E_b ofertat – experienta bucatarului aflat sub evaluare;

E_{mb} – cea mai mare experienta ofertata.

In cazul in care se constata ca exista oferte clasate pe primul loc, Autoritatea Contractanta 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.

VIII. CAPACITATEA TEHNICA SI/SAU PROFESIONALA

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

Pentru contractele de achiziție de servicii: prestarea de servicii de tipul specificat. Se vor depune copii de pe contracte din care sa reiasa prestarea serviciilor de catering din ultimii 3 ani care sa contina valori, perioade, beneficiari, indiferent daca acestia din urma sunt autoritati contractante sau clienti



privati, însoțite în mod obligatoriu de certificate/documente emise sau contrasemnate de beneficiarii contractului/contractelor menționat/e.

IX. MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini. Propunerea tehnică, alături de documentele de calificare se va depune în plic, separat de propunerea financiară.

Note:

1. Informații detaliate, complete și aplicabile sunt considerate informațiile care, pe lângă caracterul general de enunț, prezintă descrieri, explicații, date concrete, adaptate la necesitățile autorității.
2. Informații sumare, incomplete sau neaplicabile sunt considerate informațiile cărora le lipsesc notele explicative și care au doar un caracter enunțativ și/sau enumerativ, fără referința la proiectul propus.
3. În propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta variante de meniuri pentru cel puțin o săptămână.

X. MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară (formularul de ofertă și anexa la formularul de ofertă) va fi prezentată în plic, numai până la data limită de depunere a ofertelor (06.09.2024, ora 10:00). Legat de propunerea financiară, se va completa Formularul nr. 1 și Anexa privind propunerea financiară din secțiunea „Formulare”.

XI. 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 Grădinița Nr. 1 Pantelimon cu sediul în Bulevardul Biruinței, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov sau pe adresa de e-mail gradinita1pantelimon@gmail.com, până la data de 06.09.2024, ora 10:00.**

În cazul în care se optează pentru depunerea fizică (în plic) la sediul Grădiniței nr. 1 Pantelimon, Propunerea tehnică, Documentele de calificare și Oferta Financiară vor fi sigilate fiecare în câte un plic separat, ce va avea stampila societății puse 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 - Lot nr. 1: MENIURI”.**
- **A nu se deschide până la data de 06.09.2024 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.

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 gradinita1pantelimon@gmail.com.

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

XII. ALTE INFORMAȚII

- ❖ Sursa de finanțare provine din norma de hrană plătită de către părinți pentru fiecare elev înscris în cadrul Grădiniței Nr. 1 Pantelimon.
- ❖ Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta este de 90 de zile;
- ❖ În cazul în care, după atribuirea contractului, se va ajunge la rezilierea acestuia, Autoritatea Contractantă poate încheia alt contract cadru cu următorul operator economic care a depus oferta în cadrul procedurii, fără a relua procedura, dacă oferta este încă valabilă la momentul respectiv;
- ❖ Limba în care pot fi depuse ofertele este limba română;
- ❖ Data limită pentru solicitarea clarificărilor este de 03.09.2024, ora 14:00;
- ❖ Data limită de răspuns la solicitările de clarificări este de 05.09.2024, ora 14:00;
- ❖ Data și ora limită de depunere a ofertelor este de 06.09.2024, ora 10:00;
- ❖ Data și ora de deschidere a ofertelor este de 06.09.2024, ora 12:00;
- ❖ Stabilirea termenelor ale tuturor ședințelor de evaluare a ofertelor se va face în cadrul ședinței de deschidere a ofertelor;



- ❖ Operatorii economici interesați să participe atât la ședința de deschidere a ofertelor cât și la ședințele de evaluare a acestora, trebuie să facă o cerere în acest sens cu cel puțin 1 zi înainte de data stabilită pentru fiecare ședință în parte.

LOTUL NR. 2: SANDWICHURI

I. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciilor de catering (sandwichuri) pentru Grădinița Nr. 1 Pantelimon, pentru un număr de maxim **138 copii**, reprezentând hrana pentru copiii ce au optat pentru învățământul la program normal din cadrul grădiniței, cu începere de la data de 01.01.2025 și până la 20.06.2025.

II. VALOARE ESTIMATĂ

- **Total valoare estimată LOT nr. 2** = numărul de copii * valoarea estimată/ sandwich * numărul de zile școlare din perioada 01.01.2025 - 20.06.2025. (103 de zile) = $138 * 14 * 103 = 198.996$ lei fără TVA.

III. GRAFICUL DE SERVIRE A SANDWICH-URILOR

Sandwich-urile vor fi livrate într-o singură tranșă zilnic, de luni până vineri **în intervalul 09:00- 09:30**, exceptând vacanțele școlare.

Comanda cu numărul de sandwich-uri și fructe se va comunica zilnic, după efectuarea prezentei, conform listei de prezentă, **până la ora 08:30**.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwichiuri.

IV. GRAMAJUL ȘI CONȚINUTUL CALORIC AL PORTIILOR

Sandwichurile vor fi servite la ora 10:00 și vor avea cel puțin următorul conținut: produse de panificație din făina integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Greutatea netă a sandwich-urilor va fi cuprinsă între 300 și 350 grame;

Operatorii economici vor avea obligația să prezinte în cadrul propunerii tehnice 10 variante de sandwich-uri pe care le vor furniza pe parcursul a două săptămâni.



Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, 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	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională 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;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie să indice la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

Pe langa numărul de porții zilnice care vor intra la plată conform prezentei comunicate la ora 08:30, firma de catering va livra zilnic o porție în plus, denumită „proba“, care nu va fi facturată. Porția va fi aleasă în mod aleatoriu de către reprezentantul Autorității Contractante, care se ocupă cu recepția și distribuția meniurilor, va fi etichetată cu etichetele transmise de către Ofertant conform normelor de etichetare, și păstrată în frigiderul de probe.

Hrana beneficiarilor trebuie să fie servită la aproximativ 60 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură de max. 4 grade Celsius.



V. Locul unde se vor livra sandwichurilor :

Sediul Gradinita Nr. 1 Pantelimon din Bulevardul Biruinței, Nr. 36, Pantelimon, Judetul Ilfov;

Comanda pentru numarul de pachete ce vor trebui preparate, livrate si servite se va face zilnic pana la ora 08:30. Numarul de portii livrate Predarea sandwichurilor se va face sub supravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru (asistent medical).

Personalul administrativ al autoritatii contractante are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea pachetelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea pachetelor, iar prestatorul va fi obligat sa le inlocuiasca cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. Daca Beneficiarul va solicita, pe langa sandwichurile obisnuite, si sandwichuri adecvate anumitor afectiuni sau intolerante/ alergii, Ofertantul se obliga sa puna la dispozitie si aceste feluri de sandwichuri. Sandwichurile sunt pentru un numar maxim de 356 de copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte de luni pana vineri, respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare. *Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.*

VI. TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI PREPARAREA HRANEI:

Transportul pachetelor 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, 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 sandwichurile, ce vor fi predate persoanei imputernicite si vor fi insotite de avizul de expeditie.

VII. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

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

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



Este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

VIII. CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Variantele de sandwichuri vor fi realizate pe baza "Meniului săptămânal", întocmit de către Beneficiar.

Operatorii economici interesați să depună oferta pentru servicii de catering vor întocmi oferta în conformitate cu cerințele minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini dar și din restul documentației de atribuire. Oferta trebuie să conțină propunerea financiară, propunerea tehnică detaliată a serviciilor de catering și documentele de calificare.

Ca „Documente de calificare”, operatorii economici interesați să depună oferte, vor depune documentele menționate mai jos:

- copie a autorizației DSV prestării serviciilor de catering;
- copie a autorizației DSV pentru autoturismul/ autoturismele cu care se va face transportul;
- Copiile analizelor medicale de laborator (examen coproparazitologic și coprobacteriologic) 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. În acest sens, operatorul economic clasat pe primul loc, va trebui să facă dovada experienței similare prin prezentarea unui contract din ultimii 3 ani prin prezentarea unei liste a principalelor prestări de servicii în ultimii 3 ani conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați.
- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering, prezentarea Certificatului de clasificare pentru servicii de catering, valabil la data deschiderii ofertelor- este obligatoriu.
- prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însoțită de imagini exemplificative. Descrierea dotarilor – cuptoare, frigider profesional, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative și acte de dobândire;
- prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 2 Contracte de muncă pentru personalul calificat (Bucătari/Cofetari) și certificatelor de calificare a acestora.
- se va prezenta în mod obligatoriu și, după semnarea contractului, periodic (lunar/trimestrial), contract de prestare a serviciilor privind igienizarea mijloacelor de transport folosite și autorizate.
- prezentarea unei persoane – administratorul - sau o persoană desemnată de acesta, cu care se va soluționa telefonic sau în scris (pe mail) orice problemă apărută după încheierea contractului, și care nu a putut fi prevăzută la momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini.
- Extras REVISAL sau un document din care să reiasă experiența profesională a bucatarului;



La prepararea sandwichurilor 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 sandwichuri 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, agreate 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.

IX. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE SI DOCUMENTELE INSOTITOARE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica (avizelor zilnice).

Se va emite cate un aviz pentru fiecare livrare. Fiecare aviz va fi insotit de catre declaratia de conformitate a Ofertantului, in care se va mentiona, detaliat, felurile de mancare livrate si pentru care acesta isi asuma raspunderea. Declaratiile si avizele vor fi datate, semnate si stampilate. Setul complet de documente va cuprinde si cate o eticheta pentru fiecare meniu-proba, intocmita conform normelor in vigoare.

Ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

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

X. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.

Toate pachetele (sandwich) care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce pot face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.



Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

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

În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris, pe mail, prestatorului;

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, Autoritatea Contractanta va avea dreptul să sisteze distribuirea pachetelor (sandwich), prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 1 ora de la primirea notificării sau refuzul recepționării pachetelor. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

XI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE STABILIT

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

a) Componenta financiară - Pretul ofertei (40%);

Punctaj maxim acordat – 40 de puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; 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 – Experiența profesională a bucatarului exprimată în ani (60%);

Punctaj maxim acordat – 60 de puncte

Algoritm de calcul:

Algoritm de calcul: ofertantului al carui bucatar detine cea mai mare experienta pe functia de bucatar i se va acorda punctajul maxim alocat. Pentru celelalte oferte, punctajul $PT(n)$ se calculează direct proporțional, astfel: $PT(n) = E_b \text{ ofertat} : E_{mb} \times 60 \text{ puncte}$.

Unde:

$PT(n)$ - punctajul ofertei pentru factorul de evaluare „experiența bucatar”;

E_b ofertat – experiența bucatarului aflat sub evaluare;

E_{mb} – cea mai mare experiența ofertată.

În cazul în care se constată că există oferte clasate pe primul loc, Autoritatea Contractanta 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.

XII. CAPACITATEA TEHNICĂ SI/SAU PROFESIONALĂ

Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

Pentru contractele de achiziție de servicii: prestarea de servicii de tipul specificat. Se vor depune copii de pe contracte din care să reiasă prestarea serviciilor de catering din ultimii 3 ani care să conțină valori, perioade, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați, însoțite în mod obligatoriu de certificate/documente emise sau contrasemnate de beneficiarii contractului/contractelor menționate/e.

XIII. MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică va fi prezentată în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini. Propunerea tehnică, alături de documentele de calificare se va depune în plic, separat de propunerea financiară.

Note:

1. Informații detaliate, complete și aplicabile sunt considerate informațiile care, pe lângă caracterul general de enunț, prezintă descrieri, explicații, date concrete, adaptate la necesitățile autorității.
2. Informații sumare, incomplete sau neaplicabile sunt considerate informațiile cărora le lipsesc notele explicative și care au doar un caracter enunțiativ și/sau enumerativ, fără referință la proiectul propus.
3. În propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta variante de pachetele (sandwich+fruct) pentru 10 zile.

NOTA:

La întocmirea propunerii tehnice, operatorii economici vor ține cont și de:

- Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- Ordinul privind aprobarea listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar, numărul de beneficiari și sumele alocate pentru finanțarea programului în anul școlar 2022—2023, publicat în MONITORUL OFICIAL AL ROMÂNIEI, PARTEA I, Nr. 943/27.IX.2022;
- HOTARARE Nr. 1.152 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;



XIV. MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară (formularul de ofertă și anexa la formularul de ofertă) va fi prezentată în plic, numai până la data limită de depunere a ofertelor (06.09.2024, ora 10:00). Legat de propunerea financiară, se va completa Formularul nr. 1 și Anexa privind propunerea financiară din secțiunea "Formulare".

XV. 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 Grădinița Nr. 1 Pantelimon cu sediul în Bulevardul Biruinței, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov sau pe adresa de e-mail gradinita1pantelimon@gmail.com, până la data de 06.09.2024, ora 10:00.

În cazul în care se optează pentru depunerea fizică (în plic) la sediul Grădiniței nr. 1 Pantelimon, 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 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 – Lot nr. 2: SANDWICURI”.**
- **A nu se deschide până la data de 06.09.2024 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.



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 gradinita1pantelimon@gmail.com.

Se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare și din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil. 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.

XVI. ALTE INFORMAȚII

- ❖ Sursa de finanțare provine din norma de hrană plătită de către părinți pentru fiecare elev înscris în cadrul Grădiniței Nr. 1 Pantelimon.
- ❖ Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta este de 90 de zile;
- ❖ În cazul în care, după atribuirea contractului, se va ajunge la rezilierea acestuia, Autoritatea Contractantă poate încheia alt contract cadru cu următorul operator economic care a depus oferta în cadrul procedurii, fără a relua procedura, dacă oferta este încă valabilă la momentul respectiv;
- ❖ Limba în care pot fi depuse ofertele este limba română;
- ❖ Data limită pentru solicitarea clarificărilor este de 03.09.2024, ora 14:00;
- ❖ Data limită de răspuns la solicitările de clarificări este de 05.09.2024, ora 14:00;
- ❖ Data și ora limită de depunere a ofertelor este de 06.09.2024, ora 10:00;
- ❖ Data și ora de deschidere a ofertelor este de 06.09.2024, ora 11:00;
- ❖ Stabilirea termenelor ale tuturor ședințelor de evaluare a ofertelor se va face în cadrul ședinței de deschidere a ofertelor;
- ❖ Operatorii economici interesați să participe atât la ședința de deschidere a ofertelor cât și la ședințele de evaluare a acestora, trebuie să facă o cerere în acest sens cu cel puțin 1 zi înainte de data stabilită pentru fiecare ședință în parte.

Intocmit,

Micu Cristina



MINISTERUL EDUCAȚIEI


Grădinița nr.1
Pantelimon
Deschidem lumea!

Nr. 3527/12.08.2024



NORME PROCEDURALE INTERNE
privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în
Anexa 2B la Legea achizițiilor publice nr. 98/2016

SERVICII DE CATERING PE 2 LOTURI

Lot nr. 1 - Meniuri

Lot nr. 2 - Sandwichuri

Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)



INTRODUCERE

Prezentele norme au fost întocmite pentru respectarea principiilor enunțate în art. 2 alin. 1 din Legea nr. 98/2016, ca urmare a aplicării art. 111 paragraful (9) alin (1) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, prin care „atribuirea unui contract de achiziție publică/acord cadru care are ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 B”.

CAP. I Dispoziții Generale

CAP. II Definiții. Principii

CAP. III Etapele procedurii

CAP. IV Evaluarea ofertelor

CAP. V Reguli generale de participare

CAP. VI Evitarea situațiilor de concurență neloială

CAP. VII Conținutul ofertelor

CAP. VIII Criteriu de atribuire

CAP. X Publicitatea

CAP. IX Eligibilitatea și înregistrarea

CAP. X Elaborarea și înregistrarea ofertei

CAP. XI Modificarea, retragerea și valabilitatea ofertei

CAP. XII Etapa de finalizare a contractului de servicii

CAP. XIII Constituirea dosarului de achiziție

CAP. XIV Circuitul documentelor și semnăturile compartimentelor de specialitate

CAP. XV Încheierea contractului de servicii

CAP. XVI Dispoziții finale

CAP. I Dispoziții Generale

Art. 1 - Prezentele Norme procedurale interne, denumite în continuare *Norme* au ca obiect stabilirea procedurii de atribuire a contractelor de achiziție publică/acordurilor cadru reprezentate de Legea nr. 98/2016 privind achiziția serviciilor de catering pentru Grădinița Nr. 1 Pantelimon.

CAP. II Definiții. Principii

Art. 2 - În sensul prezentelor norme, următorii termeni se definesc astfel:

a) autoritate contractantă – Grădinița Nr. 1 Pantelimon cu sediul în Bulevardul Biruinței, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov.



- b) **servicii** – servicii din categoria celor cuprinse în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- c) **achiziție publică** – dobândirea definitivă sau temporară de către autoritatea contractantă a unor servicii din categoria celor cuprinse în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- d) **prestator** – persoana juridică care prestează servicii din categoria celor cuprinse în Anexa nr. 2 Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- e) **oferant** – oricare prestator care a depus oferta ;
- f) **operator economic** – ofertantul care participă la procedura de atribuire și care are șansa să se poată atribui contractul de achiziție publică ;
- g) **contract de achiziție publică** – contract încheiat în formă scrisă între autoritatea contractantă și prestator ;
- h) **contract de servicii** – contract de achiziție publică ce are ca obiect prestarea unui sau mai multor servicii din categoria celor cuprinse în Anexa nr. 2 Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- i) **caietul de sarcini** – documentul ce cuprinde toate informațiile legate de obiectul contractului de servicii și de procedura de atribuire a acestuia ;
- j) **oferta** – documentație care cuprinde propunerea tehnică, propunerea financiară și orice formulare sau documente solicitate în documentația de atribuire ;
- k) **propunere tehnică** – document al ofertei elaborat pe baza cerințelor din caietul de sarcini stabilită de autoritatea contractantă ;
- l) **propunere financiară** – document al ofertei prin care se furnizează informațiile cerute prin documentația de atribuire cu privire la preț, tarif, alte condiții financiare și comerciale ;
- m) **zi** – zi calendaristică.

Art. 3 – Principiile care stau la baza atribuirii contractelor de servicii:

- a) **nediscriminarea** – respectiv asigurarea condițiilor de manifestare a concurenței reale pentru ca orice operator economic, indiferent de naționalitate, de forma de organizare sau proprietate, să poată participa la procedura de atribuire și să aibă șansa de a deveni contractant;
- b) **tratamentul egal** – respectiv aplicarea în mod nediscriminatoriu a criteriilor de selecție și a criteriilor pentru atribuire astfel încât orice prestator de servicii să aibă șanse egale de a i se atribui contractul de servicii;
- c) **recunoașterea reciprocă** – respectiv acceptarea serviciilor, lucrărilor oferite în mod licit pe piața Uniunii Europene, a diplomelor, certificatelor, a altor documente, emise de autoritățile competente din alte state precum și a specificațiilor tehnice echivalente cu cele solicitate la nivel național;
- d) **transparența** – respectiv punerea la dispoziția tuturor celor interesați a informațiilor referitoare la aplicarea procedurii de atribuire;
- e) **proporționalitatea** – respectiv asigurarea corelației între necesitățile autorității contractante, obiectul contractului de servicii și cerințele solicitate a fi îndeplinite;
- f) **asumarea răspunderii** – respectiv determinarea clară a sarcinilor și responsabilităților persoanelor implicate în procesul de achiziție publică, urmărindu-se asigurarea



profesionalismului, imparțialității și independenței deciziilor adoptate pe parcursul derulării acestui proces.

CAP III Etapele procedurii

Art.4 - Etapele procedurii stabilite prin prezentele norme sunt următoarele:

- a) Stabilirea necesității efectuării achiziției;
- b) Elaborarea caietului de sarcini;
- c) Publicitatea procedurii;
- d) Raspunsurile la clarificările solicitate de ofertanți;
- e) Primirea ofertelor;
- f) Desemnarea Comisiei de evaluare;
- g) Anularea procedurii de atribuire (daca este cazul);
- h) Raportul procedurii de atribuire.

Subcapitolul III.1- Stabilirea necesității efectuării achiziției

Art.5 – Stabilirea necesității efectuării achiziției are ca scop determinarea necesarului de servicii pentru asigurarea bunei desfășurări a autorității contractante precum și a valorii estimate a contractului de servicii ce urmează a fi atribuit.

Art. 6 – Realizarea activităților prevăzute la art.5 se concretizează prin întocmirea după caz, de către compartimentul de specialitate, personalul cu responsabilități a următoarelor documente:

- a) Referat de necesitate
- b) Nota justificativă privind estimarea valorii achiziției publice, alegerea procedurii și a criteriului de atribuire

Subcapitolul III.2 – Elaborarea caietului de sarcini

Art. 7- Elaborarea caietului de sarcini are ca scop stabilirea de către autoritatea contractantă a cerințelor privind eligibilitatea și înregistrarea ofertanților și capacitatea acestora de a îndeplini obligațiile contractuale, stabilirea regurilor ce trebuie respectate pe parcursul desfășurării procedurii, stabilirea calendarului de aplicare a procedurii precum și stabilirea cerințelor privind nivelul calitativ și cantitativ al serviciilor necesare a fi prestat.

Art.8 – Caietul de sarcini va conține următoarele elemente:

- a) Datele de identificare ale autorității contractante;
- b) Sursa de finanțare a achiziției;
- c) Calendarul de aplicare a procedurii respectiv: data limită pentru solicitarea clarificărilor; data limită de răspuns la clarificări, data și ora limită de depunere a ofertelor.
- d) Cerințele privind eligibilitatea și înregistrarea ofertanților;
- e) Cerințele minime privind capacitatea tehnică și capacitatea economico-financiară, în măsura în care se solicită;
- f) Criteriile de calificare în măsura în care se solicită;
- g) Specificațiile tehnice minime ale serviciilor necesare a fi prestate



- h) Modul de elaborare și de prezentare a propunerii tehnice și financiare;
- i) Perioada solicitată pentru valabilitatea ofertelor;
- j) Criteriul de atribuire care se va aplica pentru stabilirea ofertei castigatoare;
- k) Modul de comunicare

Subcapitolul III.3 – Publicitatea procedurii

Art. 9 – Publicitatea procedurii are ca scop asigurarea de către autoritatea contractantă a transparenței atribuirii contractelor de servicii prin informarea prestatorilor, în calitate de potențiali ofertanți, cu privire la organizarea de către aceasta a unei proceduri de atribuire a unor astfel de contracte.

Art. 10 – Publicitatea procedurii se realizează de către autoritatea contractantă cu minimum 5 zile lucrătoare înainte de termenul limită stabilit pentru depunerea ofertelor, prin una din următoarele modalități:

- a) Transmiterea unei *Invitații de participare* prin intermediul platformei SEAP;
- b) Publicarea unui *Anunt* pe pagina web a autorității contractante;

Art.11 – În situația în care publicitatea se realizează prin modalitatea prevăzută la art.10 lit.b, *Anunțul* se publică pe pagina web a autorității contractante, respectiv <https://www.gradinitapantelimon.ro/>.

Subcapitolul III.4 – Răspunsuri la clarificările solicitate de ofertanți

Art. 12 – Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind caietul de sarcini.

Art.13 – Autoritatea contractantă are obligația de a răspunde în mod clar, complet și fără ambiguități cât mai repede posibil, la orice clarificare solicitată, pentru o perioadă care nu trebuie să depășească, de regulă, 3 zile de la primirea unei astfel de solicitări din partea operatorului economic.

Subcapitolul III.5– Primirea ofertelor

Art.14 – Primirea ofertelor are ca scop asigurarea înregistrării ca ofertanți, la procedura de atribuire organizată de autoritatea contractantă, a operatorilor economici care depun oferta în termenul limită stabilit în caietul de sarcini.

Art.15 – Operatorii economici au obligația de a depune oferta la adresa, data și ora limită pentru depunere, stabilite în caietul de sarcini și în *Anunțul de participare*.

Art.16 – Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită sau după expirarea datei limită pentru depunere se returnează nedeschisă.

Subcapitolul III.6 Desemnarea comisiei de evaluare

Art. 17 – (1) Odată cu inițierea aplicării procedurii interne de atribuire a contractului de servicii, se va constitui o comisie de evaluare formată din 3 membri permanenți și 1 membru de rezervă. Președintele comisiei se desemnează dintre membrii acesteia.

(2) Comisia de evaluare are următoarele atribuții:

- a) deschiderea ofertelor;



- b) verificarea îndeplinirii de către ofertani a cerințelor privind eligibilitatea și înregistrarea, prevăzute în caietul de sarcini;
- c) verificarea propunerilor tehnice prezentate de ofertanți, din punctul de vedere al modului în care acestea corespund cerințelor minime din caietul de sarcini;
- d) verificarea propunerilor financiare prezentate de ofertanți, din punctul de vedere al încadrării în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică;
- e) stabilirea ofertelor care îndeplinesc condițiile pentru a fi respinse;
- f) stabilirea ofertelor admisibile;
- g) aplicarea criteriului de atribuire, astfel cum a fost prevăzut în caietul de sarcini și stabilirea ofertelor castigatoare;
- h) în cazuri justificate, elaborarea unei propuneri de anulare a procedurii de atribuire conform prezentelor norme;
- i) elaborarea raportului procedurii de atribuire, astfel cum este acesta prevăzut în prezentele norme.

Art. 18 - Pe parcursul desfășurării întregii proceduri, membrii comisiei au obligația de a păstra confidențialitatea asupra conținutului ofertelor, precum și asupra oricăror alte informații prezentate de către ofertanți, a căror dezvăluire ar putea aduce atingere dreptului acestora de a-și proteja secretele comerciale.

Art. 19 – (1) Membrii comisiei de evaluare au obligația de a semna pe proprie răspundere o *Declarație de confidențialitate și imparțialitate* prin care se angajează să respecte prevederile art. 19 și prin care confirmă, totodată, că nu se află în niciuna din situațiile următoare:

- a) este soț sau rudă până la gradul al treilea inclusiv ori afin până la gradul al treilea, cu vreunul dintre ofertanți;
 - b) în ultimii trei ani a avut contracte de muncă sau de colaborare cu unul dintre ofertanți sau a făcut parte din consiliul de administrație al acestora sau din orice alt organ de conducere sau de administrație al acestora;
 - c) deține părți sociale sau acțiuni din capitalul social subscris al unuia dintre ofertanți.
- (2) Declarația prevăzută la alin.(1) trebuie semnată înainte de începerea ședinței de deschidere.
- (3) În cazul în care unul dintre membrii desemnați în comisia de evaluare și negociere constată că se află în una sau mai multe din situațiile prevăzute la alin.(1), atunci acesta are obligația de a solicita înlocuirea sa din componența comisiei respective.

Subcapitolul III.7 Anularea procedurii de atribuire

Art. 20 – Autoritatea contractantă are obligația de a anula aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului de servicii în următoarele cazuri:

- a) dacă nu a fost depusă nicio ofertă;
- b) dacă toate ofertele depuse au fost respinse;
- c) dacă este imposibilă încheierea contractului de servicii.

Subcapitolul III.8 Raportul procedurii



Art.21 – Raportul procedurii de atribuire se elaborează înainte de încheierea contractului de servicii și cuprinde următoarele elemente:

- a) denumirea achiziție și codul CPV;
- b) obiectul contractului de servicii
- c) denumirea/numele ofertanților participanți la procedură;
- d) denumirea/numele ofertanților respinși și motivele care au stat la baza acestei decizii.
- e) denumirea/numele ofertantului admis pe baza criteriilor stabilite de prezenta procedură.

CAP IV Evaluarea ofertelor

Art. 22 – La ședințele comisiei de evaluare, în scopul analizării în detaliu a ofertelor depuse, au dreptul de a participa numai membrii acesteia și reprezentanții operatorilor economici ce au depus oferte. Operatorii economici interesați să participe la ședințele de evaluare trebuie să facă o cerere în acest sens cu cel puțin 1 zi înainte de data stabilită pentru ședința.

Art. 23 – (1) Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare ofertă atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cât și din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implică.

- (2) Propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini;
- (3) Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de servicii necesar a fi atribuit.

CAP. V Reguli generale de participare

Art. 24 - Orice persoană fizică sau juridică care dorește să participe și îndeplinește condițiile stabilite prin invitația de participare are dreptul de a participa, în condițiile prezentelor norme, la procedura internă pentru atribuirea contractului de servicii.

CAP. VI Evitarea situațiilor de concurență neloială

Art. 25 - Pe parcursul derulării procedurii interne de atribuire a contractului de servicii, va lua toate măsurile legale necesare pentru a combate apariția eventualelor situații de concurență neloială sau conflict de interese și orice alte fapte considerate contravenții ori infracțiuni potrivit legii. În măsura în care aceste situații se produc se vor lua toate măsurile legale pentru contracararea lor.

CAP. VII Conținutul ofertelor

Art. 26 În vederea participării la procedura internă de atribuire a serviciilor, fiecare ofertant va depune o singură ofertă care să conțină:

- Certificat unic de înregistrare, în copie conform cu originalul
- Act constitutiv sau Statut, în copie, din care să reiasă că are ca obiect de activitate, o încadrare corespunzătoare obiectului contractului pentru care depune oferta;

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



Componenta financiara - Pretul ofertei (40%);

Punctaj maxim acordat – 40 de puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Componenta tehnica – Experienta profesionala a bucatarului exprimata in ani (60%);

Punctaj maxim acordat – 60 de puncte

Algoritm de calcul:

Algoritm de calcul: ofertantului al carui bucatar detine cea mai mare experienta pe functia de bucatar i se va acorda punctajul maxim alocat. Pentru celelalte oferte, punctajul $PT(n)$ se calculează direct proporțional, astfel: $PT(n) = \text{Eb ofertat} : \text{Emb} \times 60$ puncte.

Unde:

$PT(n)$ - punctajul ofertei pentru factorul de evaluare „experienta bucatar”;

Eb ofertat – experienta bucatarului aflat sub evaluare;

Emb – cea mai mare experienta ofertata.

CAP. IX Rezilierea contractului si reluarea procedurii

Art.27- In cazul in care, din diferite motive, se ajunge la rezilierea contractului cadru 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.

CAP. X Eligibilitatea și înregistrarea

Art. 28 - Va fi exclus din procedura pentru atribuirea contractului de servicii orice ofertant / candidat care se află în una din următoarele situații:

- a) este în stare de faliment ori lichidare, afacerile îi sunt conduse de un administrator judiciar sau activitățile sale comerciale sunt suspendate ori fac obiectul unui aranjament cu creditorii sau este într-o situație similară cu cele anterioare, reglementată prin lege;
- b) prezintă informații false sau nu prezintă informațiile solicitate de către autoritatea contractantă.

CAP. XI Elaborarea și înregistrarea ofertei

Art. 29 - (1) Ofertantul are obligația de a elabora oferta în conformitate cu prevederile menționate în invitația de participare și caietul de sarcini .

(2) Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada derulării achiziției publice, ofertantul având obligația de a exprima în ofertă prețul în lei, preț care va rămâne neschimbat pe toată perioada desfășurării procedurii de achiziție publică.

(3) Ofertantul care nu respectă cerințele din invitația de participare sau caietul de sarcini va fi descalificat de către autoritatea contractantă.



CAP. XII Modificarea, retragerea și valabilitatea ofertei

Art. 30- (1) Orice ofertant are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertei.

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

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

CAP. XIII Etapa de finalizare a contractului de servicii

Art. 31 - (1) Etapa de finalizare a contractului de servicii: încheierea procedurii se produce atunci când comisia de evaluare întocmește raportul procedurii și face cunoscute datele selecției de oferte în comunicările adresate ofertanților; întocmirea dosarului de achiziție publică.

(2) Procedura internă de atribuire pentru atribuirea contractului de servicii se poate desfășura și dacă se primește o singură ofertă care corespunde cerințelor din documentația de atribuire.

CAP. XIV Constituirea dosarului de achiziție publică

Art. 32 - Autoritatea contractantă are obligația de a întocmi dosarul achiziției publice, care trebuie să cuprindă cel puțin următoarele documente:

- a. referatul de necesitate privind achiziția de servicii/nota de fundamentare;
- b. caietul de sarcini (nota de fundamentare);
- c. decizie de numire a comisiei de evaluare;
- d. declarațiile de confidențialitate și imparțialitate;
- e. invitația de participare privind achiziția de servicii;
- f. raportul procedurii prin care s-a făcut evaluarea ofertelor;
- g. comunicările întocmite de către comisia de evaluare cu privire la rezultatul aplicării procedurii interne de atribuire a serviciilor ;
- h. contractul de servicii, semnat în formă autentică.

CAP. XV Circuitul documentelor și semnăturile compartimentelor de specialitate

Art. 33 - Stabilirea responsabilităților privind întocmirea, avizarea și aprobarea documentelor care constituie dosarul achiziției publice.

Art. 34 - Referatul de necesitate privind achiziția de servicii/nota de fundamentare este întocmit/ă de către responsabilul cu hrana din cadrul instituției.

Art. 35 - Nota justificativă privind estimarea valorii achiziției publice, alegerea procedurii și a criteriului de atribuire este întocmită de persoana responsabilă pe achiziții publice și aprobată de director.

Art. 36 – Raportul procedurii de achiziție publică este întocmit de membrii Comisie de evaluare și aprobat de director.

Art. 37 – Contractul de servicii încheiat cu persoana fizică sau juridică a cărei ofertă a fost acceptată este întocmit de către administratorul de patrimoniu, avizat de persoana desemnată să pună viza CFP și aprobat de director.



CAP. XVI Încheierea contractului de servicii

Art. 38 - Autoritatea contractantă are obligația de a încheia contractul de achiziție de servicii, în formă autentică, cu persoana fizică sau juridică a cărei ofertă a fost acceptată de către comisia de evaluare.

CAP. XVII Dispoziții finale

Art. 39 - Prezentele norme procedurale pot fi completate, modificate sau abrogate de către directorul institutiei.

Art. 40 - Prezentele norme de procedură interna privind atribuirea contractelor de servicii intră în vigoare la data aprobării de către directorul institutiei.

Intocmit,
Micu Cristina