



Nr. 3640/N-12.2025



Aprobat,  
Director,  
IONESCU RAMONA

## CAIET DE SARCINI

*Privind procedura de atribuire contractului de prestari servicii de catering pentru Grădinița Nr. 1 Pantelimon, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea de meniuri compuse din mic dejun, prânz și gustare COD CPV 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli (Rev. 2);*

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii *contractului de prestari servicii de catering pentru Grădinița Nr. 1 Pantelimon.*

### **BENEFICIAR:**

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 pentru Grădinița Nr. 1 Pantelimon, având ca obiect pregătirea, prepararea și livrarea de meniuri compuse din mic dejun, prânz și gustare .**



Având în vedere faptul că Grădinița Nr. 1 Pantelimon desfășoară activități educaționale cu program prelungit, pentru un număr mediu de **512 preșcolari**, se impune asigurarea unei alimentații zilnice corespunzătoare nevoilor nutriționale ale copiilor, în conformitate cu prevederile Ordinului Ministerului Sănătății nr. 1563/2008 privind aprobarea normelor privind alimentele permise și interzise preșcolariilor.

Prin urmare, **prestarea serviciilor de catering** pentru grădiniță, are ca obiect pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a meniurilor compuse din **mic dejun, prânz și gustare** (ora 16:00), în perioada **01.01.2026 – 31.12.2026**, exceptând vacanțele școlare și zilele declarate libere prin lege.

Serviciile vor asigura o alimentație variată, echilibrată și adaptată vârstei copiilor, urmărindu-se respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară prevăzute de legislația sanitar-veterinară în vigoare.

Aprovizionarea, prepararea și livrarea produselor se vor face zilnic, în condiții optime de igienă, în recipiente adecvate, sigilate, care să mențină temperatura corespunzătoare până la momentul servirii.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii care frecventează cursurile grădinitei, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1456/2020 din 25 august 2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, în vigoare de la 28 august 2020, publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 787 din 28 august 2020, în conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți, OMS 1563/2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998.

#### **Valoarea estimată a acordului cadru în perioada 01.01.2026 – 31.12.2026**

**Total valoare maximă estimată** = numărul de copii \* valoarea estimată/ meniu \* numărul de zile școlare (174 de zile) = 512 copii × 22 lei × 174 zile = 1.959.936 lei fără TVA ;

#### **I. CONSIDERAȚII GENERALE:**

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

Meniuri compuse din mic dejun, prânz și gustare ora 16:00 pentru un număr maxim de 512 preșcolari, reprezentând meniurile pentru copiii ce au optat pentru programul prelungit din cadrul grădinitei. Astfel, operatorii economici interesați să depună oferte, trebuie să aibă în vedere faptul că vor trebui să disponibilizeze personal (bucătari, ajutor de bucătar și personal de serviciu) la sediul grădinitei din B.dul Biruintei, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov.



Locul de preparare și servire a meselor va fi în incinta grădiniței într-un spațiu amenajat corespunzător, pus la dispoziție de autoritatea contractantă. Astfel, operatorii economici interesați să depună oferte, trebuie să aibă în vedere faptul că vor trebui să disponibilizeze personal (bucătari, ajutor de bucătar și personal de serviciu) la sediul grădiniței din B.dul Biruintei, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov.

Ofertantul are obligația de a obține, înainte de începerea prestării serviciilor, toate avizele și autorizațiile necesare pentru funcționarea unității de preparare a hranei, inclusiv:

Autorizația sanitar-veterinară de funcționare emisă de DSVSA Ilfov pentru obiectivul tip „cantină”;

Avizul sanitar (DSP), dacă este cazul;

Orice alte autorizații prevăzute de legislația în vigoare pentru desfășurarea activităților de alimentație publică și catering.

### **I. GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR**

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

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

#### **1.1. Micul Dejun poate conține:**

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

**2. Comanda cu numărul de porții pentru PRANZ și GUSTAREA de la ora 16:00 se va comunica zilnic, după efectuarea prezentei, conform listei de prezentă, până la ora 09:15. Pranzul se va servi la ora 12:00 și va fi compus din**

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

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

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

- fructe;
- produse lactate: iaurt, chefir, sana;
- produse patiserie preparate în laboratorul sau bucătăria proprie, sau, foarte rar, produse din patiserie preambalate. **Majoritatea acestora vor conține ca și ingredient principal „branza dulce de vaci și fructe”.**



- si/sau combinatii între 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 vor fi pregătite și livrate în zilele lucrătoare, de luni până vineri, în perioada 01.01.2026 – 31.12.2026, cu excepția zilelor declarate vacanțe școlare și a zilelor libere legale.

## II. GRAMAJUL SI CONTINUTUL CALORIC AL MENIURILOR

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 între 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 aceiasi zi.**

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

**Atentie ! : Este INTERZISA folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza), cat si a produselor alergogene!!!**

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

Beneficiarul va elabora saptamanal meniul, care va respecta toate cerintele prevazute in legislatia aplicata, si il va transmite Ofertantului in fiecare miercuri sau joi, pentru saptamana urmatoare. Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante. Ofertantul va adauga pe meniul trimis Beneficiarului in forma fizica in fiecare vineri



pentru saptamana care urmeaza: gramajul portiilor (conform caietului de sarcini si ofertei tehnice) si posibilitii alergeni.

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 sa contina alergeni;
5. **Este INTERZISA folosirea cremelor de orice fel (cu oua, frisca sau maioneza);**
6. **Gustarile de la ora 16:00 vor fi ambalate si etichetate conform normelor, cuprinzand detaliile: numele produsului, ingrediente, data fabricatiei, gramajul, data expirarii, conditii de pastrare si etichetarea nutritionala (glucide, lipide, proteine, sare, fibre, vitamine, etc/100gr si/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 aditional etichete pentru probe, care vor avea mentionat, pe langa inscrisurile de la punctul 6, si inscrisul „PROBA ALIMENTARA” langa denumirea produsului. Etichetele pentru probe vor fi trimise impreuna cu documentele de transport (avize, facturi), si, ulterior, vor fi aplicate pe o portie aleasa aleatoriu de catre reprezentantul Autoritatii Contractante.**

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

Personalul administrativ si cadrul medical al autoritatii contractante are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, **in decurs de o ora**, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. **Daca Beneficiarul va solicita, pe langa meniurile obisnuite, si meniuri adecvate anumitor afectiuni sau intolerante/ alergii, Ofertantul se obliga sa puna la dispozitie si aceste meniuri.** Hrana este pentru un numar maxim de 512 copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte, de luni pana vineri, respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.



**IV. EXEMPLE DE MENIURI AGREATE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:**

**Varianta 1  
MENIU SAPTAMANA**

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

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

	<b>LUNI</b>	<b>MARTI</b>	<b>MIERCURI</b>	<b>JOI</b>	<b>VINERI</b>
<b>MIC DEJUN</b>	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)



<b>PRANZ</b>	Ciorba De Pui Spaghete Cu Pulpe Pui Si Sos De Rosii	Mamaliga Cu Branza Tofu Ostropel Cu Carne De Curcan	Ciorba Legume Pulpe Pui Gratar Salata Varza	Supa Pui Galuste Supa Pui (Alergic Ou+Gluten) Piept Pui Gratar Legume Sote	Supa Pui Cu Paste Pulpa Pui Curcan Tava Cu Fasole Verde Sote
<b>GUSTARE ORA 16</b>	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**

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

Varianta 3  
MENIU SAPTAMANA

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

MENIU COPII ALERGICI SAPTAMANA



LAPTE/OU/VITA/GLUTEN

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
<b>MIC DEJUN</b>	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
<b>PRANZ</b>	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
<b>GUSTARE ORA 16</b>	Placinta Mere  Iaurt Soia+Fruct-Pt Alergic La Gluten	Negresa  Fruct-Pt Alergic La Gluten	Lintzer  Iaurt Soia+Fruct-Pt Alergic La Gluten	Placinta Dovleac  Fruct-Pt Alergic La Gluten	Banana

Varianta 4  
MENIU SAPTAMANA

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
<b>MIC DEJUN</b>	Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt, Cas Si Castravete	Lapte Dulce Cu Cereale	Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt Si Cascaval	Iaurt Natural Fulgi Porumb	Ceai De Fructe Cu Lamaie Tartina Cu Unt Si Pate De Casa
<b>PRANZ</b>	Supa Pui Galuste Mancare De Mazare Cu Piept Pui	Supa De Rosii Musaca De Cartofi Cu Carne Curcan	Mamaliguta Cu Branza Bulgarasi	Supa Pui Taitei Piept Pui La Gratar Cu Legume Sote	Corba De Legume Paste Carbonara



			Gulas Cu Carne De Manzat		
<b>GUSTARE ORA 16</b>	Portofel Cu Branza De Vaci	Iaurt Natural Briosa Cu Fructe	Linzer Cu Gem	Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide	Placinta Mere

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

	<b>LUNI</b>	<b>MARTI</b>	<b>MIERCURI</b>	<b>JOI</b>	<b>VINERI</b>
<b>MIC DEJUN</b>	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
<b>PRANZ</b>	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
<b>GUSTARE ORA 16</b>	Negresa Desert Fara Gluten	Fruct	Lintzer Desert Fara Gluten	Fruct	Placinta Mere Desert Fara Gluten



**Varianta 5**  
**MENIU SAPTAMANA**

	<b>LUNI</b>	<b>MARTI</b>	<b>MIERCURI</b>	<b>JOI</b>	<b>VINERI</b>
<b>MIC DEJUN</b>	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
<b>PRANZ</b>	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 Sfecla Rosie	Supa De Pui Cu Taitei Varza A La Cluj Cu Carne Curcan
<b>GUSTARE ORA 16</b>	Sana Brioșa Cu Fructe	Placinta Cu Dovleac	Corn Cu Gem	Iaurt Natural Baton Cu Susan	Placinta Cu Branza Dulce Si Stafide

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

	<b>LUNI</b>	<b>MARTI</b>	<b>MIERCURI</b>	<b>JOI</b>	<b>VINERI</b>
<b>MIC DEJUN</b>	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



<b>PRANZ</b>	<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>
<b>GUSTARE ORA 16</b>	<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>

**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, 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.

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 expirării, temperaturi de pastrare, gramaj si valorile nutritionale.

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

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



#### **V. CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:**

Operatorii economici interesati sa depuna oferta pentru servicii de catering vor intocmi oferta in conformitate cu cerintele minime prevazute in prezentul caiet de sarcini dar si din restul documentatiei de atribuire. Oferta trebuie sa contina propunerea financiara si propunerea tehnica distincta, pentru fiecare lot pentru care depune oferta si documentele de calificare.

Ca „**Documente de calificare**”, operatorii economici interesati sa depuna oferte, vor depune documentele mentionate mai jos:

- Declaratie privind evitarea conflictului de interese – Formularul nr. 2;
- Declaratie privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – Formular nr. 3;
- Declaratie privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea 98/2016 Formular nr.4;
- Declaratie privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – Formular nr. 5;
- Copie certificat constatator valabil, eliberat de ONRC;
- Copie certificat de inregistrare al societatii;
- Copie a autorizatiei DSV prestarii serviciilor;
- Experienta bucatarului: Certificat de bucatar acreditat de catre Ministerul Muncii si Ministerul Educatiei pentru persoanele care vor prepara mancarea; Contractul individual de munca.
- Experienta similara: Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au furnizat produse similare (minim un contracte similar servicii de catering pentru unitati scolare de invatamant). Pentru contractele executate în vederea îndeplinirii cerintei privind experienta similara ofertantului;
- Declarație privind securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii – Formularul nr. 6;
- Declarație de consimțământ- Formularul nr. 7;
- Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă – Formularul 8;

#### **VI. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE SI DOCUMENTELE INSOTITOARE:**

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica (avizului/ avizelor zilnice). Factura fiscala se va emite in ultima zi lucratoare a fiecărei luni si se va transmite pe mail. Documentele zilnice insotitoare sunt: avizele si declaratiile de conformitate insotitoare. Se va emite cate un aviz pentru fiecare livrare, existand unul pentru mic dejun si unul pentru pranz si gustarea de la ora 16:00. Fiecare aviz va fi insotit de catre declaratia de conformitate a Ofertantului, in care se va mentiona, detaliat, felurile de mancare livrate si pentru care acesta isi asuma raspunderea. Declaratiile si avizele vor fi datate, semnate si stampilate.

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 și a locului de desfășurarea a activitatilor.



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

### **VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE STABILIT**

Criteriaul 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 – Experiența profesională a bucatarului exprimată în ani (60%);**

Punctaj maxim acordat – 60 de puncte

Algoritm de calcul:

Algoritm de calcul: ofertantului al cărui bucatar detine cea mai mare experiență pe funcția 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 experiență 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.

### **VIII. 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. Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au furnizat



produse similare (respectiv contracte similar catering unitati scolare de invatamant). Pentru contractele executate în vederea îndeplinirii cerinței privind experiența similară ofertantului, va proceda la prezentarea de certificate/ documente/ recomandari/ procese-verbale de receptie parțiale/ finale (date, semnate și parafate de către beneficiar).

#### **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. Informatii detaliate, complete si aplicabile sunt considerate informatiile care, pe lângă caracterul general de enunț, prezintă descrieri, explicații, date concrete, adaptate la necesitățile autorității.
2. Informatii sumare, incomplete sau neaplicabile sunt considerate informatiile cărora le lipsesc notele explicative și care au doar un caracter enunțiativ și/sau enumerativ, fără referința la proiectul propus.

#### **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 (**23.12.2025 ora 11:00**). Legat de propunerea financiară, se va completa Formularul nr. 1 și Anexa privind propunerea financiară din secțiunea "Formulare".

„Ajustarea prețurilor se va efectua în conformitate cu prevederile legale aplicabile, pe baza evoluției indicatorilor economici relevanți, astfel încât valorile contractuale să reflecte în mod echitabil variațiile de costuri apărute pe parcursul derulării contractului.”

#### **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 Gradinița Nr. 1 Pantelimon cu sediul în Bulevardul Biruinței, Nr. 36, Loc. Pantelimon, Jud. Ilfov sau pe adresa de e-mail [gradinitalpantelimon@gmail.com](mailto:gradinitalpantelimon@gmail.com), până la data de 23.12.2025 ora 11:00.**

**In cazul în care se optează pentru depunerea fizică (în plic) la sediul Gradiniței 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”.
- A nu se deschide până la data de 23.12.2025 ora 11:00.

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](mailto:gradinita1pantelimon@gmail.com).

Intocmit,