

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA"
FĂGĂRAȘ

AVIZAT
DIRECTOR,
Prof. ed. timpurie Pop Monica Silvia

CAIET DE SARCINI

**privind achiziția de servicii de catering pentru preșcolarii care
frecventează**

Grădinița cu Program Prelungit "Albinuța" Făgăraș

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 procedura va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de achiziții de servicii având ca obiect prestarea serviciilor de catering pentru preșcolarii care frecventează Grădinița cu Program Prelungit "Albinuța" Făgăraș.

Documentația de atribuire constituie ansamblul cerințelor minime pentru efectuarea serviciilor de catering pe baza cărora se elaborează ofertele.

În acest sens orice oferta prezentată va fi luată în considerare, în măsura în care respectă cel puțin cerințele din Caietul de sarcini acestea fiind minime, în cazul nerespectării acestora oferta fiind declarată necorespunzătoare.

Ofertantul are obligația de a-și însuși în totalitate cele prezentate.

Cerințele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii de catering conform următoarelor prevederi:

- **Legea 123/2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar ;
- **Ordinul OMS 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți ;
- **Ordinul MS 1456/2020** pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor ;
- **Ord. ANSVSA 111/2008** privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

activitatilor de productie, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor alimentare de origine nonanimala, cu toate modificarile si completarile ulterioare;

- **Ord. 976/1998** pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor;
- **Ordinul 1853/2023** privind aprobarea Metodologiei de aplicare a Regulamentului UE 2022/1616 privind materialele si obiectele din plastic reciclat destinate sa vina in contact cu produse alimentare.
- **Hotararea Guvernului nr.1197 din 24 octombrie 2002** pentru aprobarea Normelor privind materialele si obiectele care vin in contact cu alimentele, cu toate modificarile si completarile ulterioare ;
- **Regulamentul CE nr.2073 din 15 noiembrie 2005** privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu toate modificarile si completarile ulterioare ;
- **Ordinul 2209 din 13 iulie 2022** privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu toate modificarile si completarile ulterioare ;
- **Hotararea Guvernului nr.924/2005** privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu toate modificarile si completarile ulterioare;
- **Hotararea Guvernului nr.925/2005** pentru aprobarea regulilor privind controalele oficiale efectuate pentru a se asigura verificarea conformitatii cu legislatia privind hrana pentru animale si cea privind alimentele si cu regulile de sanatate si de protectie a animalelor , cu toate modificarile si completarile ulterioare;
- **Hotararea Guvernului nr.106 din 7 februarie 2002** privind etichetarea alimentelor, cu toate modificarile si completarile ulterioare;
- **Regulamentul CE nr.853 din 29 aprilie 2004** de stabilire a unor norme specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animala, cu toate modificarile si completarile ulterioare ;
- **Regulamentul CE nr.178 din 28 ianuarie 2002** de stabilire a principiilor si a cerintelor generale ale legislatiei in domeniul alimentelor, cu toate modificarile si completarile ulterioare ;
- **Hotararea nr. 355 din 11 aprilie 2007** privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu toate modificarile si completarile ulterioare;
- **ORDIN nr. 1030 din 20 august 2009** privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației;
- **ORDIN ME nr. 5726/2024** privind aprobarea Regulamentului-cadru de organizare si functionare a unitatilor de invatamant preuniversitar.

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in:

- **Legea nr. 98/2016** privind achizițiile publice cu modificarile si completarile ulterioare;
- **Hotărârea de Guvern nr. 395 din 2 iunie 2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

1. Autoritatea contractanta:

Gradinita cu Program Prelungit "Albinuta" Fagaras, cu sediul in loc. Fagaras, str. Cîmpului, nr. FN, telefon/fax 0268-213240, cod fiscal 29433479, e-mail: gradinita4fagaras@yahoo.com

2. Procedura aplicata: procedura simplificata , **cod CPV 55524000-9 "Servicii de catering pentru scoli"**

3. Criteriul de atribuire – cel mai bun raport calitate -pret , conform art. 111 alin 6 si art 187 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice .

4. Obiectul achizitiei: prestare **"Servicii de catering pentru preșcolarii care frecventează Grădinița cu Program Prelungit "Albinuța" Făgăraș"**

5. Durata contractului: Acordul cadru se va incheia pe o perioada de 16 luni, cu incepere de la 01.09.2025.

6. Pretul contractului

Pretul contractului va include valoarea tuturor serviciilor oferite in cadrul contractului (productie, distributie si transport) si reprezinta suma de bani platita de autoritatea contractanta pentru serviciul achizitionat. Ofertantul trebuie sa tina cont ca la data prezentei valoarea maxima a alocatiei de hrana pentru micul dejun si masa de pranz si gustare(fruct de sezon) este de **21.60 lei** fara TVA/portie, respectiv 23.54 lei /portie, cu TVA 9% inclus.

Valoarea estimata a contractului pentru o perioada de 16 luni: pentru un numar mediu estimat de 40.000 portii x21.6 lei fara TVA/portie = **864000 lei fara TVA.**

7. Consideratii generale:

a) Descrierea serviciului de catering:

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru micul dejun, masa de pranz și gustare (fruct de sezon) pentru prescolarii care frecventează Grădinița cu Program Prelungit "Albinuța" Făgăraș, numărul acestora variind în funcție de numărul de prescolari prezenți în fiecare zi conform registrului de prezență zilnică a copiilor.

Prestatorul se obliga să livreze hrana proaspăt preparată în maxim 60 de minute de la finalizarea preparării și să o mențină la o temperatură de peste 60 de grade până la momentul livrării.

Portiile vor fi pregătite și preparate de către prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană, cu respectarea prevederilor legale în vigoare: **Ordinul MS nr. 1456/2020** pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, **Legea nr. 123/2008** pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, **Ordinul OMS nr. 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți, **Ordinul 976/1998** pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

Prestatorul serviciilor de catering va respecta nivelul maxim al alocației de hrană de 21.6 lei fără TVA/portie pentru micul dejun și masa de pranz.

Micul dejun va respecta cantitățile și conținutul caloric stabilit de normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, după cum urmează: lapte / ceai, cereale, pâine cu unt, gem sau dulceață, miere de albine, sunca, cascaval.

Masa de pranz va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare, inclusiv pâinea – în cantitățile și conținutul caloric stabilit de normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, după cum urmează:

- felul 1 – supe, ciorbe, mamaligă cu lapte;
- felul 2 – fripturi, gratar, tocanite, sarmale, paste, mamaligă cu branza și smântână, etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.
- felul 3 – deserturi: fructe proaspete de sezon (mar, para, banana, portocala, kiwi, caise, piersica, nectarine)

Cel puțin unul din felurile de mâncare trebuie să conțină carne, aceasta fiind necesară în alimentația zilnică a copiilor.

Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar (grădinița).

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, pentru servirea la temperatura optimă.

b) **Comanda** pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite prescolarilor se va face zilnic la ora 9.00 și va fi valabilă pentru micul dejun și pranzul din ziua respectivă, pe baza registrului de prezență zilnică al copiilor.

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

numai prin precizarile cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

c) Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prepararea și livrarea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare, a perioadei de igienizare a grădinitei din vacanța de vară și a perioadelor în care instituția școlară este închisă datorită situațiilor de pandemie, epidemii, calamități naturale etc.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua astfel: zilnic, până la ora 9,15 se va livra micul dejun și până la ora 11,15 se vor livra porțiile pentru masa de prânz (din ziua respectivă).

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către prestator la sediul autorității contractante. Prestatorul se obligă să livreze hrana proaspăt preparată în maxim 60 de minute de la finalizarea preparării și să o mențină la o temperatură de peste 60 de grade până la momentul livrării.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, prestatorul va prezenta următoarele documente: "Anexa la Procesul verbal de recepție servicii de catering: meniuri pentru mic dejun și masa de prânz – perioada ..." care se va semna atât de prestator cât și de autoritatea contractantă prin persoanele desemnate: director, administrator patrimoniu, asistent medical.

Recepția hranei pentru masa de prânz se realizează la ora 11.15.

d) Programul de servire al mesei:

Programul de servire al mesei de prânz este următorul:

- Micul dejun : 9.15 – 9.45 ;
- Prânzul : 11.15 – 11.45.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a autorității contractante.

Modificarea programului se va face în scris, ori de câte ori va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Spațiile de servire a mesei vor fi asigurate de autoritatea contractantă. Hrana adusă de prestator va fi servită în caserole și pahare de unică folosință, care respectă prevederile legislației în vigoare. Tacamurile utilizate sunt cele ale autorității contractante. Pâinea pentru masa de prânz și fructul vor fi ambalate individual. Modul de livrare (caserole / vase mari) poate fi modificat pe perioada de valabilitate al contractului cadru, în funcție de normele legale în vigoare.

e) Pregătirea și prepararea hranei:

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către prestator, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Ofertantul va prezenta Documentul de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, emis de DSVSA pentru obiectivul catering pentru punctul de lucru în care se prestează serviciile achizitor, valabil la momentul prezentării, conf art 18 alin 2 și Anexa 3 din **Ord. ANSVSA 111/2008** privind aprobarea Normei sanitare

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală .

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice - cantitative ale prescolarilor. Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

În conformitate cu OMS nr. 976/1998 hrana caldă se prepară și se servește în aceeași zi, se menține la temperatura minimă +60 grade Celsius.

Personalul desemnat de către directorul de grădiniță și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, în prezența reprezentantului prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către directorul de grădiniță și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 (una) ora de la primirea notificării.**

f) Spațiile de servire a mesei

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea prescolarilor **vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.** Servirea hranei se va face de către personalul unității preșcolare .

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, **ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative**, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

8. Considerații privind realizarea propunerii tehnice - cerințe minime solicitate ofertanților:

- Ofertantul participant la procedura trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.
- Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca **obiect de activitate, servicii de catering.**
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu **rețetarele**, care urmează să fie folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

- La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. Prestatorul va prezenta la livrare „Anexa la Procesul verbal de recepție servicii de catering: meniuri pentru mic dejun și masă de prânz, perioada...” Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 (una) oră de la primirea notificării.** Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.
- Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.
- Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul sau 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.
- 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 elevii care au servit masă, aceștia 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 transmise, cât și a normelor sanitare-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.
- Prestatorul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.
- **Produsele aprovizionate** vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize,

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

- **Produsele aprovizionate** vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituie, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

- Ofertantul castigator trebuie sa asigure la semnarea contractului de achizitii dotarea beneficiarului: Gradinita cu Program Prelungit "Albinuta" Fagaras, respectiv sa dea in folosinta urmatoarele echipamente: 1 (una) masa de inox pentru portionat hrana, 1 (una) masa de inox pentru debarasare vesela. Echipamentele mentionate vor fi asigurate de catre ofertantul castigator pe toata durata derularii contractului, fara costuri suplimentare, urmand ca la data expirarii contractului beneficiarul sa le returneze prestatorului.

- Prestatorul, pornind de la cerintele prezentate, va prezenta autoritatii contractante, in forma scrisa, pana cel tarziu in ziua de miercuri a fiecarei saptamani o **propunere de meniu** pentru saptamana urmatoare. Dupa analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractanta va transmite prestatorului confirmarea meniului asa cum a fost primit sau observatii/modificari asupra acestui meniu in cazul in care acestea exista, pana cel tarziu in ziua de vineri a fiecarei saptamani pentru saptamana urmatoare. Ofertantul nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante. Meniul avizat de autoritatea contractanta va cuprinde in mod obligatoriu gramajul portiiilor si posibilitii alergeni. 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, fara cheltuieli suplimentare pentru beneficiar.

- Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către prestator pe baza normelor de hrană.

- La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.) ; ratia zilnica medie va fi de 1300 kcal / zi pt prescolari de 2-3 ani si 1800 kcal/zi pentru prescolari de 3-6 ani).

- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

- Prestatorul trebuie să întocmească cantitativ – valoric documentele legale, pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum pentru prepararea hranei.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute: directorul de gradinita și personalul desemnat de directorul de gradinita.
- **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul de gradinita: asistent medical, administrator patrimoniu și director. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat de directorul de gradinita. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de maxim 1 ora**. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului de servicii, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.
- **Zilnic, prestatorul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante la masa de pranz.** Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

Ancheta alimentara

Ancheta alimentara - în conformitate cu prevederile anexei 4 a Ordinului 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și prescolari, pentru aprecierea cantităților de alimente consumate în medie pe zi de un copil, se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazie zilnic, pe o perioadă de 10 zile lucrătoare (în două săptămâni consecutive) în lunile februarie, mai și octombrie. Cantitățile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor împărți la numărul total de consumatori din cele 10 zile, obținându-se rația medie pe copil, care se va compara cu rațiile recomandate din tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți". Un exemplar al anchetei alimentare va fi predat autorității contractante după întocmire.

8.1 Cerințe privind transportul

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator, pe cheltuielile acestuia, cu mijloace de transport autorizate DSVSA, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor desemnate cu primirea și servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

Prestatorul trebuie faca dovada cu documente ca deține Autorizare sanitara veterinara pentru mijloacele de transport al produselor de origine animala emis de DSVSA

Transportul hranei se va face in conformitate cu normele de igiena in vigoare, corespunzatoare din punct de vedere estetic si igienic.

Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre autoritatile competente. Mijloacele de transport trebuiesc menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fi create și construite pentru a permite o curățire adecvată și /sau dezinfecție. Mijloacele de transport si recipientele vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologice in vigoare.

Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata.

Pe parcursul derularii contractului, operatorul economic are obligatia de a mentine curate si in buna stare de intretinere si functionare vehiculele utilizate pentru indeplinirea contractului, astfel incat produsele sa fie protejate impotriva contaminarii si sa permita igienizarea.

Transportul si livrarea hranei preparate la locul de servire se va face de catre personalul prestatorului pana la sediul autoritatii contractante din loc. Fagaras, str. Cimpului, nr. FN, la blocul alimentar de la parterul cladirii, unde se va preda persoanelor desemnate cu primirea hranei.

Personalul gradinitei primeste hrana preparata pentru micul dejun si masa de pranz si raspunde de distribuirea la grupe a portiilor de hrana primite.

Receptia hranei preparate va avea in vedere si urmatoarele:

- Aspectul cantitatii (numar de portii, gramaj)
- Aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros)
 - Respectarea conditiilor igienico-sanitare de ambalare, transport si distribuire la Beneficiar.

Transportul și livrarea hranei preparate se va face în recipiente de unica folosinta asezate in cutii ermetice care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Painea va fi feliata si ambalata corespunzator si trebuie transportata în recipiente și/sau containere rezervate transportului alimentar. Desertul format doar din fructe care vor fi spalate, ambalate individual si transportate corespunzator în recipiente și/sau containere rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate **"numai pentru alimente"**.

Recipientele și/sau containerele vor rămâne la autoritatea contractantă și vor fi returnate la următoarea livrare (după golire).

Mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

Atunci când mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla și dezinfecta de către prestator de fiecare dată înainte de a fi reumplute, pentru evitarea contaminării.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste **temperaturi să fie monitorizate**.

8.2 Cerințe privind igiena personala

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

- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi, certificatul de absolvire a cursului de instruire în noțiuni fundamentale de igiena și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Prestatorul trebuie să facă dovada ca personalul care lucrează la prepararea hranei detine certificatul de absolvire a cursului de instruire în noțiuni fundamentale de igiena pe toata perioada derularii contractului.

- Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și livrarea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu legislația în vigoare și în conformitate cu indicațiile medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

- Prestatorul trebuie să facă dovada controlului medical la angajare și periodic al personalului prin depunerea fisei de aptitudine întocmită de medicul de medicina muncii, pe toata perioada derularii contractului.

8.3 Cerințe privind alimentele

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele impropii 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. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

- Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar veterinar.

- Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

autorității contractante la cerere, anexate în copie pe factura emisă pentru serviciile prestate)

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

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

- Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

8.4 Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

- Ofertantul trebuie să asigure **personal de specialitate calificat** necesar executării prestației și să prezinte documente doveditoare: **certificat de calificare pentru minim 1 bucătar**.

- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.

- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

- Personalul prestatorului care manipulează produsele la sediul unității va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

- În situația în care personalul prestatorului uzează de dreptul la greva, acesta trebuie să respecte graficul de livrare stabilit.

- Echipamentele cu care prestatorul va presta serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

9. Obligațiile prestatorului:

Prestatorul are următoarele obligații privind serviciul de catering:

9.1. - Prestatorul se obligă să presteze serviciile care fac obiectul prezentului contract în perioada/perioadele convenite și în conformitate cu obligațiile asumate.

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA"

FĂGĂRAȘ

9.2. - Prestatorul se obligă să presteze serviciile la standardele și/sau performanțele prezentate în propunerea tehnică, anexă la contract.

9.3. - Prestatorul se obliga sa respecte graficul de prestare a serviciilor de catering si sa asigure livrarea la termen a hranei. Prepararea si livrarea hranei se va face 5 zile pe saptamana, de luni pana vineri, cu exceptia sarbatorilor legale in vigoare, a perioadei de igienizare a gradinitei din vacanta de vara si a perioadelor in care institutia scolara este inchisa datorita situatiilor de pandemie, epidemie, calamitati naturale.

9.4. - Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii care frecventează grădinița, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare (Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008), conform caietului de sarcini anexă la prezentul contract în perioadele convenite și în conformitate cu obligațiile asumate prin prezentul contract.

9.5. - Prestatorul se obligă să presteze serviciile în conformitate cu solicitările autorității contractante.

9.6. - Prestatorul isi asuma responsabilitatea ca micul dejun si masa de pranz sa fie adecvata varstei prescolarilor continand necesarul de elemente nutritive specific varstei prescolarilor.

9.7. - Prestatorul se obliga sa respecte toate cerintele din caietul de sarcini anexa la prezentul contract, va asigura resursele umane si materiale pentru realizarea obiectului contractului.

9.8. - Prestatorul este deplin reponsabil pentru prestarea serviciilor de preparare si livrare hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante. Totodata este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de pastrare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

9.9. - Prestatorul se obliga sa asigure pentru personalul angajat dotarile si echipamentele conform legii si propunerii sale tehnice.

9.10 - Prestatorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

- reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu serviciile prestate, și
- daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

10. Prețul contractului

- Prețul contractului pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară.

- Pretul pe contract, exprimat in RON, va cuprinde toate cheltuielile preconizate de prestator pentru indeplinirea corespunzatoare a contractului .

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

- **Pretul ofertei trebuie sa tina seama de alocatia maxima zilnica de hrana pentru micul dejun si masa de pranz este de 21.6 lei fara TVA/portie, 23.54 lei cu TVA inclus.**

- Pretul serviciului exprimat in lei, fara TVA pentru o portie, cu doua zecimale (doua cifre dupa virgula) si va include valoarea tuturor serviciilor oferite in cadrul contractului pentru prestarea serviciului la destinatia finala, respectiv sediul autoritatii contractante din Fagaras, str. Cimpului. Pretul serviciului include si pretul pentru transport pana la destinatia finala, taxe, comisioane.

- În funcție de limita fondurilor bugetare alocate pentru îndeplinirea acestui contract, respectiv în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii si incasata de la parintii prescolarilor, sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de beneficiari din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul prescolarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derularii contractului, fără modificarea prețului unitar.

- Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în următoarele situații:

- Reducerea numarului de beneficiari din cadrul autorității contractante,
- Încetarea activității autorității contractante.

11. Modalitati de plata:

- **Plata se efectueaza in baza facturii emisa de prestator, care va fi insotita de urmatoarele documente: documentele** de predare-primire întocmite la livrarea zilnică: "Anexa la Procesul verbal de receptie servicii de catering: meniuri pentru mic dejun si masa de pranz-perioada ..." si "Proces verbal de receptie a serviciilor de catering semnate de persoanele desemnate atat din partea prestatorului cat si din partea autoritatii contractante.

- Factura va fi intocmita lunar de catre prestator pana la data de 05 ale lunii urmatoare pentru luna precedenta;

- Termen de plata: 90 de zile de la primirea facturii. Termenul de plata se poate prelungi daca factura nu este insotita de toate documentele prevazute.

12. Prezentarea ofertei

12.1 Pentru a participa la procedura de atribuire operatorii economici au obligatia de a intocmi documentatia de ofertare in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta si publicate pe site.

12.2 Limba de redactare a ofertei: limba română

12.3 Ofertantii au obligatia de a numerota si semna fiecare pagina a ofertei, precum si de a anexa un opis al documentelor prezentate. Oferta financiara, oferta tehnica si documentele de calificare vor fi semnate de catre ofertant.

12.4 Toate documentele precizate mai jos (documente de calificare, propunere tehnica, propunere financiara) vor fi semnate de reprezentantului

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

legal/imputernicit și transmis într-un plic sigilat, la sediul autorității contractante din Făgăraș, str Cimpului, FN, județ Brașov, cu mențiunea a nu se deschide până în _____, ora _____, însoțite de scrisoare de înaintare. În plicul sigilat vor fi introduse documentele de calificare, propunerea tehnică și propunerea financiară, fiecare în câte un plic, inscripționat corespunzător.

12.5 Riscurile transmiterii ofertei cad în sarcina operatorului. Documentele eliberate de terți se vor prezenta semnate de către ofertant, cu mențiunea « conform cu originalul ».

12.6 Nu se vor lua în considerare ofertele depuse după expirarea datei limită de depunere a ofertelor. Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită în anunțul de participare sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere se returnează nedeschisă.

12.7 Nu se poate depune oferta alternativă.

12.8 **Oferta va conține:**

1. **Documente de calificare:**

Documente de calificare cuprind următoarele :

- declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, art. 165, art. 167, art. 59-60 din Legea nr. 98/2013;

Persoanele cu funcție de decizie la nivelul autorității contractante sunt: director: Pop Monica Silvia, administrator financiar Ghib Cristina Nicoleta, administrator patrimoniu Hordean Mara, asistent medical Posta Simona, profesor Andreea Nicoleta Rosala, profesor Ghircoias Adriana, profesor Trimbiteș Marcela Cornelia.

- Ofertantul va face dovada neîncadrării în situațiile de excludere, prin prezentarea următoarelor informații și documente:

- certificat de atestare fiscală privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul de stat la momentul prezentării ofertei;

- certificat de atestare fiscală privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul local, atât pentru sediu cât și pentru punctele de lucru valabil la momentul prezentării ofertei; pentru punctele de lucru se poate depune o declarație pe propria răspundere;

- cazier judiciar al operatorului economic.

- Certificat constatator emis de ONRC, valabil la momentul depunerii ofertei (ofertantul participant trebuie să aibă înscris în certificatul constatator al societății, ca obiect de activitate, servicii de catering)

- copie a autorizației sanitare de funcționare emisă de DSP sau echivalent, conform Ordinului MS nr. 1030/2009, valabilă la data deschiderii ofertelor;

- copie a autorizației emisă de DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare sau echivalent, conform Ordinului MR nr. 976/1998, valabilă la data deschiderii ofertelor;

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

- Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în muncă;
- Experiența profesională similară – **declarație privind lista principalelor servicii similare prestate în ultimii 5 ani** (valoare totală minim 864000 lei fără TVA) - formular 7
- Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale.

Obs. **Neprezentarea unuia sau a mai multor documente conform cerințelor de mai sus sau prezentarea de document care nu se afla în termen de valabilitate duce la respingerea ofertei.**

2. Propunere tehnică:

Elementele propunerii tehnice se vor prezenta detaliat și complet în corelație cu cerințele Caietului de sarcini, astfel încât acestea să furnizeze toate informațiile solicitate. Oferta tehnică va conține descrierea detaliată a serviciilor ce urmează a fi prestate.

Propunerea tehnică va conține cel puțin, dar fără a se limita la acestea:

- Lista cu dotarea tehnică necesară realizării serviciului de catering;
- O descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering în conformitate cu toate cerințele caietului de sarcini;
- Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice lista cu persoanele implicate în derularea contractului, din care minim unul trebuie să fie bucătar calificat. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care să ateste că este angajatul ofertantului (contract de muncă / extras revizal).
- Activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămâna de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale.
- Alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, PSI și DSVSA, în vigoare la data încheierii Contractului și le va menține valabile pe toată durata contractului.
- Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.
- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.
- Detalierea traseului și timpului de livrare. (se va calcula traseul și timpul pornind de la punctul de lucru al ofertantului unde se prepară hrana, și până la punctul de livrare, respectiv Făgăraș, str Cimpului, FN, jud Brașov.). Va fi atașată propunerii

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

tehnice un print screen cu distanta folosind aplicatie de tipul distante rutiere, maps, waze.

- In propunerea tehnica ofertantii vor prezenta meniuri pentru o saptamana conform anexei din caietul de sarcini - Lista de meniuri .
- Declaratie privind timpul de inlocuire a alimentelor sau hranei neconforme.
- Declaratie privind ponderea pentru materie prima din pretul total, conform anexa 2 la formularul de oferta.

3. Propunere financiara:

Formularul de oferta se va completa cu pretul unitar fara TVA/portie si valoarea fara TVA pentru) 40.000 portii pentru o perioada de 16 luni, conform Anexei nr. 1 la prezentul Caiet de sarcini.

Ofertantul va elabora propunerea financiară tinand cont de alocatia zilnica maxima de hrana/zi pentru micul dejun si masa de pranz, respectiv 21.60 lei fara TVA/portie.

Oferta se va depune pentru un meniu complet, mic dejun si masa de pranz - respectiv felul I, felul II si gustare, conform listei de meniuri solicitate in Anexa la caietul de sarcini, tinandu-se cont de gramaje si conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislatia in vigoare.

Oferta va fi exprimata in lei fara TVA, cu doua zecimale (doua cifre dupa virgula) si va include valoarea tuturor serviciilor oferite in cadrul contractului pentru prestarea serviciului la destinatia finala, respectiv sediul autoritatii contractante din str. Cimpului.

Transportul si livrarea hranei va fi asigurata de ofertant si nu majoreaza pretul oferat.

Ofertantii pot depune oferta doar pentru numarul maxim de portii si numarul maxim de luni.

Ofertantul va detalia propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la calcularea prețului, din care să reiasă clar modul de calcul al valorilor pentru cele 3 categorii de costuri (materie primă, preparare, distribuție) precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnică.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Pentru ca autoritatea contractanta sa poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții au obligația ca in cadrul propunerii financiare prezentate sa prezinte o calculatie a prețului/meniu, anexa la formularul de oferta, care va include, defalcăt următoarele costuri:

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

- ✓ **Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv fruct** - pentru costurile cu materia primă se vor anexa după caz fundamentarea prețurilor cu documente justificative (facturi de intrare, prețuri de listă de la furnizori, prețuri de pe site-urile furnizorilor (ex Metro, Selgros, etc) sau orice alte documente din care să reiasă clar fundamentarea valorilor calculate)
- ✓ **Costuri necesare preparării pachetului alimentar + marja de profit** – se vor detalia costurile cu personalul implicat, cheltuieli indirecte : costurile cu utilități, alte costuri + marja de profit
- ✓ **Costuri necesare distribuției (transportul)** meniului alimentar -se vor detalia costurile cu ambalare (caserole, pungi, etc), costurile cu personalul implicat în distribuire, costurile cu combustibilul, alte cheltuieli indirecte (asigurare auto, roviniete, reparații / piese de schimb, alte cheltuieli specifice).

13. Criteriul de atribuire :

Criteriul de atribuire utilizat este cel mai bun raport calitate – pret, astfel:

A. PREȚUL OFERTEI. COMPONENTA FINANCIARA - 60%

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Prețul ofertei" este de 60 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 60 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi oferite, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \text{Pret minim ofertat} / \text{Pret „n”} \times \text{punctaj maxim alocat}$ (60 puncte), unde $P(n)$ = punctajul ofertei n

Pret „n” = prețul ofertei n

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare, prețul ofertei, se justifica pe fondul importanței încadrării în resursele financiare alocate autorității contractante pentru participarea la proiect.

B.. Componenta tehnica - 40%

B.1 PONDEREA PENTRU MATERIE PRIMA DIN PREȚUL TOTAL/PORTIE – 20%

Punctajul maxim total pentru ponderea materie prime din prețul total/portie este de 20 puncte

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 20 puncte;

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul $PmP(n)$ se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat (20 puncte)}$, unde:

$Pmp(n)$ -punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MPn -nivelul „n” al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

$MP \text{ maxim}$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, mai mic decât nivelul minim indicat (de 40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, uramând a fi declarată neconforma și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Justificarea alegerii factorului de evaluare: factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime”, se justifica pentru a asigura un aport nutrițional adecvat

B.2. Timpul de livrare al produselor - 10%

Timpul de livrare al produselor trebuie să fie de maxim 60 de minute de la finalizarea preparării.

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: Timpul de livrare se exprimă în minute.

a) Pentru cel mai scurt termen de livrare se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 10 puncte;

b) Pentru celelalte termene de livrare oferite punctajul se acordă astfel: $PTL(n) = (TL_{min} / TL_n) \times 10$; unde: TL_{min} = timpul de livrare minim oferit; TL_n = timpul de livrare oferit; $PTL(n)$ = punctajul privind timpul de livrare al ofertei care se evaluează.

Ofertantul care va oferi un timp de livrare mai mic de 30 minute nu va fi punctat suplimentar.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice o declarație privind timpul de livrare.

Se va accepta un singur termen de livrare.

B.3. TERMENUL ESTIMAT PENTRU INLOCUIREA PRODUSELOR NECONFORME.

Luându-se în considerare posibilitatea identificării produselor neconforme în cadrul unor produse furnizate în care sunt constatate abateri care pot conduce la

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor prescolari, conducatorul unitatii de invatamant, personalul desemnat de catre acesta si personalul responsabil cu servirea hranei vor avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, prestatorul fiind obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de maxim 1 ora de la primirea notificării.

Pentru ofertarea termenului estimat pentru înlocuirea produselor neconforme de maxim de 1 ora nu se acorda punctaj, aceasta fiind conditie obligatorie.

Punctajul maxim total pentru termenul estimat pentru înlocuirea produselor neconforme este de 10 puncte.

Algoritm de calcul:

- Pentru timpul estimat de înlocuire a produselor neconforme < de 30 de minute se acordă punctajul maxim de 10 puncte;
- Pentru timpul estimat de înlocuire a produselor neconforme > de 30 min si < de 60 minute – se acordă 5 puncte;

Ofertele care propun un termen estimat pentru înlocuirea produselor neconforme de maxim de 1 ora (60 minute) nu se acorda punctaj.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL = A + B1 +B2+B3 = 100 puncte

Se realizează clasamentul ofertelor, in ordine descrescătoare a punctajului obținut. Este declarata câștigătoare, oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-pret".

14. Modificarea, retragerea si valabilitatea ofertei

- Ofertantul nu are dreptul de a-si retrage sau de a-si modifica oferta dupa data expirarea datei limita pentru depunerea ofertei
- Ofertantul are obligatia de a mentine oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta.

Din prezentul Caiet de Sarcini face parte **LISTA DE MENIURI**, conform Anexei nr. 2 la prezentul Caiet de sarcini.

15. Garanția de participare:

Ofertanții vor constitui garanție de participare în cuantum de 8640 lei. (1% din valoarea estimata a contractului) . Garantia de participare a fost stabilita cu respectarea prevederilor art. 35, alin. (1) din Hotărârea de Guvern 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

În cazul în care ofertanții își constituie garanția printr-un instrument de garantare emis de către o societate de asigurări, acesta va fi însoțit obligatoriu de dovada poliței de asigurare privind garanția. Perioada de valabilitate a garanției va fi

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei respectiv 90 zile de la termenul limită de depunere al acestora.

Dovada constituirii trebuie prezentată cel mai târziu la termenul limită de depunere al ofertelor.

Neprezentarea constituirii garanției de participare conduce la declararea ofertei ca fiind inacceptabilă;

16. Ajustarea pretului contractului :

Pretul (tariful) acordului cadru/contractului subsecvent al alocatiei de hrana se poate ajusta (mari / micsora) in situatia in care are loc o modificare a nivelului maximal al alocatiei hranei sau indexat cu inflatia nu mai devreme de 10 luni de la incheierea acordului cadru. Pretul poate fi majorat / micsorat in situatia modificarii conditiilor de livrare ca urmare a modificarilor legislative aflate in vigoare pe parcursul derularii contractului.

Pretul poate fi modificat fara a tine cont de intervalul de 10 luni, daca apar modificari in ceea ce priveste cota de TVA aplicata in mod legal. La momentul de fata cota de TVA este de 9%.

Cererea de ajustare / nota de fundamentare privind ajustarea pretului acordului cadru /contractului subsecvent, insotita de actul legislativ oficial (hotarare de guvern, hotarare a consiliului de administratie, etc), prezentata de catre operatorul economic autoritatii contractanta va fi acceptata/respinsa in termen de 30 zile de la inregistrarea acesteia .

Ajustarea pretului se va face prin inscrisuri semnate de catre ambele parti.

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA" FĂGĂRAȘ

Anexa la Caietul de Sarcini

LISTA DE MENIURI

Meniurile se pot modifica in functie de recomandarea medicului scolar si reglementarile legislative in vigoare: OMS 1563/2008

Nota: Desertul va fi compus din fruct de sezon: mar, para, kiwi, portocala, banana, caise, persica, necatarina, etc – 1 buc

NNR.	MENIU MIC DEJUN	CANTITATE
11.	LAPTE CEREALE CU MIERE	200 ml 30 gr
2.	PAINE UNT CASCAVAL CEAI	40 gr 15 gr 15 gr 200 ml
33.	PAINE UNT SUNCA CEAI	40 gr 15 gr 20gr 200 ml
44.	PAINE UNT MIERE CEAI	40gr 15 gr 10 gr 200 ml
55.	PAINE UNT GEM / DULCEATA CACAO CU LAPTE	40 gr 15 gr 10 gr 200 ml
66	PAINE UNT MUSCHI FILE CEAI	40 gr 15 gr 20gr 200 ml
77	PAINE BRANZA ALMETTE SUNCA CEAI	40 gr 15 gr 20gr 200 ml

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA"
FĂGĂRAȘ

NNR.	MENIU MASA PRANZ ce cuprinde felul I, felul II, paine si desert	CANTITATE
11.	SUPA CU TAIETEI GRATAR DE PUI CU OREZ SARBESC PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON - 1 BUC	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
2.	CIORBA TARANEASCA CU LEUSTEAN COPANELE DE PUI LA CUPTOR CU PIURE PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
33.	CIORBA DE PUI A LA GREC FRIPTURA DE PORC LA TAVA CU VARZA PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1BUC	200 ml 60gr/100 gr 40 gr 100 gr
44.	SUPA CU GALUSTE RASOL DE PUI CU PIURE PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
55.	CIORBA CU CARNE DE CURCAN PASTE CU BRANZA PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 150 gr 40 gr 100 gr
66.	CIORBA TARANEASCA CU LEUSTEAN CHIFTELUTE LA CUPTOR CU PIURE PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON -1 BUC	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
77.	SUPA CU GALUSTE MANCARE DE MAZARE CU CARNE DE PUI PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
88.	CIORBA DE FASOLE VERDE COPANELE DE PUI LA CUPTOR CU PIURE PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1BUC	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
99.	CIORBA DE PUI MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA	200 ml 150gr

**GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA",
FĂGĂRAȘ**

	PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	40gr 100 gr
110.	CIORBA DE PERISOARE PASTE CU BRANZA PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 150gr 40 gr 100 gr
111.	CIORBA DE VARZA DULCE GRATAR DE PUI CU PILAF PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 60 gr / 100 gr 40 gr 100 gr
112.	SUPA DE ROSII CU FIDEA TOCANITA DE PUI PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 150gr 40 gr 100 gr
113.	CIORBA DE FASOLE VERDE PASTE CU CARNE DE VITA SI PORC PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON -1 BUC	200 ml 120 gr 40 gr 100gr
114.	CIORBA ARDELENEASCA SALAU PANE SI OREZ CU LEGUME PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 60 /100 gr 40 gr 100 gr
115.	SUPA CU TAITEI PIEPT DE PUI LA GRATAR SI CUS CUS CU LEGUME PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 50 / 100 gr 40 gr 100 gr
116.	SUPA CU GALUSTE TOCANITA DE LEGUME CU PIEPT DE PUI PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON - BUC	200 ml 150 gr 40 gr 100 gr
117.	CIORBA DE LEGUME GRATAR DE PUI CU CARTOFI LA CUPTOR PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
118.	SUPA CREMA DE LEGUME CU CRUTOANE CHIFTELUTE LA CUPTOR CU SOS CU PIURE PAINE	200 ml 60 gr / 100 gr 40 gr 100 gr

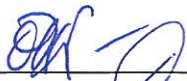
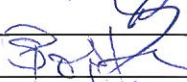
**GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT "ALBINUȚA"
FĂGĂRAȘ**

	DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC	
219.	CIORBA DE CARTOFI CU TARHON COPANELE DE PUI LA TAVA CU VARZA PAINE DESERT: FRUCT DE SEZON – 1 BUC.	200 ml 60 gr/100 gr 40 gr 100 gr
220.	CIORBA DE PORC ARDELENEASCA PULPA DE PUI DEZOSATA / PIURE DE SPANAC PAINE FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml; 50/100 gr 40 gr 100 gr
221.	CIORBA DE PERISOARE GRATAR DE PUI CU CARTOFI LA CUPTOR PAINE FRUCT DE SEZON – 1 BUC	200 ml 60 gr / 100 gr 40 gr 100 gr

NOTĂ: Pe perioada derulării contractului de servicii, de comun acord, această listă de meniuri poate fi completată și cu alte meniuri, la solicitarea expresă a autorității contractante.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering oferite.

Grup de lucru pentru întocmirea caietului de sarcini:

Pop Monica Silvia  _____
Hordean Mara  _____
Posta Simona  _____
Rosala Andreea Nicoleta  _____