

Nr. _____ / _____

Aprobat,
Director,
Neagu Nicoleta Mihaela

CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea “SERVICII DE LIVRARE A MANCARI”
Cod CPV 55521200-0 (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 achiziție publică de servicii de livrare a mâncării – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la sediul școlii Gimnaziale Ferdinand I, B-dul Gării Obor nr. 16, sector 2, București.

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

I.OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de livrare a mâncării, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Ferdinand I, București, în perioada SEPTEMBRIE 2025 – DECEMBRIE 2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care sunt înscriși în cadrul programelor și proiectelor derulate în cadrul școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor.

In vederea unuei sigurante mai mari privind respectarea termenelor de livrare stabilite de autoritatea contractanta dar si pentru a se evita incapacitatea operatorilor economici de a se deplasa in caz de conditii meteorologice nefavorabile, operatorii economici interesati sa depuna oferta trebuie sa aiba punct de lucru pe raza localitatii Bucuresti/ Ilfov. Punctul de lucru in care se va prepara hrana pentru elevii Scolii Gimnaziale Ferdinand I trebuie sa aiba autorizatiile de functionare conform legislatiei nationale in vigoare. Aceste autorizatii vor fi solicitate operatorului economic care este clasat pe primul loc dupa finalizarea ofertelor financiare. Operatorii economici vor mentiona in cadrul propunerii tehnice adresa punctului de lucru

Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică: **Achiziție conform anexa 2**

Criteriul utilizat pentru achiziția sus menționată: "Cel mai bun raport calitate pret, unde 30% reprezintă pretul iar 70% reprezintă criteriile de calitate", conform prevederilor art. 187 alin. 3, lit.c din Legea nr. 98/2016.

Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de furnizare: cel mai bun raport calitate - pret.

Criteriile de calitate vor avea un procent de 70% din valoarea totală.

Pretul va avea o pondere de 30% din valoarea totală.

FACTOR TEHNIC 70% Direct proportional ↑

ACHIZITIE MATERIE PRIMA 60% Direct proportional ↑

Algoritmul de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime se acorda punctajul maxim: 60 puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul se calculeaza astfel: $P_{materie(n)} = P_{materie(min.)} / P_{materie(max)} \times 60$, unde $P_{materie(n)}$ -punctajul obtinut pentru ponderea materiei prime de catre oferta admisibila aflata sub evaluare; $P_{materie(min)}$ -nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din pretul total/portie; $P_{materie(max)}$ -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat 40%, oferta va fi considerata necorespunzatoare di punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

VARIETATE MENIURI 10% Direct proportional ↑

a) Se vor acorda **10 puncte** pentru numarul cel mai mare de meniuri/saptamana diferite.

b) Pentru alta oferta (1n) decat cea de la punctul a) se determina astfel:

$1(n) = \text{nr.}(n) \text{ de meniuri diferite(saptamana)} / \text{nr. cel mai mare de meniuri diferite(saptamana)} \times 10$

COMPONENTA FINANCIARA 30% Invers proportionala ↓

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

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE LIVRARE A MANCĂRII:

II.1 Pentru perioada SEPTEMBRIE 2025 - DECEMBRIE 2025:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de livrare a mâncării pentru Școala Gimnazială Ferdinand I”, pentru un număr de mediu 684 copii:

- aproximativ 80 de copii (Clasa Pregătitoare, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 1800 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 4-6 an) vor servi o masă / zi alcătuită din felul 1, felul 2, salată, fruct, desert și chifle în perioada SEPTEMBRIE 2025 – DECEMBRIE 2025 – valoare estimată/ meniu = **18.01 lei fără TVA.**
- aproximativ 324 de copii (Clasele I-IV, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 2400 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 7-14 an) vor servi o masă / zi alcătuită din felul 1, felul 2, salată, fruct, desert și chifle, în perioada SEPTEMBRIE 2025 – DECEMBRIE 2025, – valoare estimată/ meniu **18.01 lei fără TVA.**
- Aproximativ 280 de copii (Clasele V-VIII, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 2400 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 7-14 an) vor servi o masă / zi alcătuită din felul 1, felul 2, salată, fruct, desert și chifle – valoare estimată/ meniu **18.01 lei fără TVA.**

-

Valoare totală estimată – 943600 lei fără TVA.

Operatorii economici interesați, trebuie să aibă Certificarea Calității, respectiv ISO 9001, personalul de serviciu trebuie să aibă carnet de sănătate vizat la zi, iar persoana care va prepara mâncarea trebuie să aibă certificat de bucătar acreditat de către Ministerul Muncii și Ministerul Educației. În propunerea tehnică, operatorii economici interesați să depună oferte, vor specifica numerele de înregistrare ale documentelor menționate mai sus. Operatorul economic clasat pe primul loc după finalizarea evaluării financiare va face dovada deținutului acestor documente.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant conform cantităților și conținutului caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv Ordinul nr. 1563/2008. Aceste porții vor fi ambalate individual, în ambalaje termo-izolante de unică folosință, deoarece unitatea noastră nu este dotată cu o sală de servire a mâncării.

Prestatorul va asigura un container de 1m³ pentru depozitarea deșeurilor, precum și 20 de saci groși de 120 L pentru colectarea resturilor de mâncare (livrarea sacilor se face zilnic). Debarasarea va fi efectuată de către personalul școlii. În situația în care se semnalează 3 (trei) sesizări cu privire la: aspect, gust, inegalitate porții, întârziere livrare etc. (sesizări care vor fi analizate de către comisie) și constatate ca fiind întemeiate, contractul se anulează de drept.

În cazul în care, prin decizie (adresă) din partea D.G.A.P.I. Sector 2, sau altă instituție din subordinea din care facem parte, referitor la începerea programului „Școala după Școala”, contractul se va derula de la data comunicată

Această procedură este realizată în conformitate cu aprobarea Listei alimentelor nerecomandate pentru prescolari și școlari, precum și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Ratia zilnică medie va fi de: 1800 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 4-6 ani și 2400 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 7-14 ani. Astfel, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Intr-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15%. Ele vor fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca. 2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Mâncărurile să nu fie grase, prajite, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atentie ! : nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză, pizza

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniuri săptămânale, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată.

Administratorul, asistentul medical al autorității contractante, împreună cu administratorul firmei de livrare a mâncării stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus. Firma de livrare a mâncării nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate, livrate și servite se va face zilnic până la ora 9. Comanda se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă. Prepararea meniului se va face sub supravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru (asistent medical).

Personalul administrativ al autorității contractante are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. **Hrana este pentru un număr maxim periodic de 684 de copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte (între orele 12:00-13:00 clasele 0-IV și 13:30-14:00 clasele V-VIII) de luni până vineri respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare. Livrarea mâncării se va face cu cel puțin 45 de minute înainte de servirea mesei.**

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Prânzul se va servi între orele 12.00-13.00 (clasele 0-IV), respectiv 13:30-14:00 (clasele V-VIII) și va fi compus din 3 (trei) feluri de mâncare + pâine:

felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, gustări calde, mamaligă cu branza și smântână etc;

felul 2 - gratar, fripturi, pește la gratar, gulasuri etc. + garnituri și/sau salate (legume la gratar, piure de cartofi, legume fierte, sosuri etc.)

felul 3 - deserturi: prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri

de bucatarie.

Total valoare estimată – 943600 lei fără TVA

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;
2. Evitarea mâncărilor 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 igienică-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Locațiile unde se vor livra meniurile: B-dul GĂRII OBOR nr. 16, sector 2, București.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor se va face numai cu mijloace de transport (mașina frigorifică) autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etans - caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

Prestatorul va asigura transport și veselă de unică folosință (tacamuri, pahare pentru apă), servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar.

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

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabilă ce pot face alimentele improprie consumului uman, periclitați sănătatea 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 minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

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

Hrana beneficiarilor va fi servită la maxim 45 min. de la finalizarea preparării acestora. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Activitatea de hranire va fi realizată pe baza "Planului meniului săptămânal", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană aprobat de către autoritatea contractantă.

Operatorii economici interesați să depună oferta pentru servicii de livrare a mâncării vor întocmi oferta în conformitate cu cerințele minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini dar și din restul documentației de atribuire. Oferta trebuie să conțină propunerea financiară, propunerea tehnică detaliată a produselor. Ulterior evaluării ședinței de evaluare, operatorului economic clasat pe primul loc i se vor solicita:

- copie a autorizației DSV prestării serviciilor de livrare a mâncării;
- copie a autorizației DSV pentru autoturismul cu care se va face transportul

- o recomandare din partea unei institutii publice unde la care operatorul economic a mai prestat astfel de servicii.

La întocmirea "Planului meniului săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- 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 către cei care le consumă;
- să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
- să îndeplinească conținutul caloric specific beneficiarilor (copii 6 -14 ani);
- să fie variată atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop vor fi elaborate cel puțin 5 variante de "Planul meniu săptămânal";
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase;

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, 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.

La sediul unității beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

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

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

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

Produsele care vor face obiectul contractului vor fi livrate beneficiarului împreună cu certificatul de conformitate al produselor.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de către autoritatea contractantă.

Ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate

sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurarea a activitatilor.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de 45 minute pentru meniuri.

- ❖ Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.
- ❖ Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- ❖ Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- ❖ Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- ❖ Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- ❖ În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- ❖ În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

**Intocmit,
Unci Sorina**