



**COLEGIUL NATIONAL „GARABET IBRĂILEANU”**

Iasi, Strada Oastei nr. 1

Tel/Fax 0232-264470

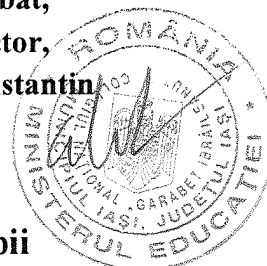
Nr.1036/15.03.2024

*GG*

**Aprobat,**

**Director,**

**Prof. Chirilă Constantin**



## **CAIET DE SARCINI**

**Privind achiziționarea de servicii de catering pentru copii**

**Cod CPV 55524000-9**

In conformitate cu planul de achizitii al unitatii, se impune achizitia de servicii de catering pentru cod CPV 55524000-9 pentru Gradinita cu Program Prelungit Nr.10 din Iasi.

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 catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copii, la sediul Gradinitei GPP10 din strada Codrescu nr.5 Iași.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice si specifice care definesc caracteristici referitoare la nivelul calitativ tehnic si de performanta, siguranța în exploatare precum și metode de ambalare, condiții pentru certificarea conformității cu standardele relevante

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.
- **Ordinul nr. 1563/2008** pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolarilor

Informatii generale

**Autoritatea contractanta este:**

**COLEGIUL NATIONAL "GARABET IBRAILEANU"-GRADINITA CU  
PROGRAM PRELUNGIT Nr.10 IASI**

Cod de identitate fiscala **4981417**,

Adresa:Strada: **OASTEI Nr.1**,

Localitate:Iasi,

E-mail: *conta\_ibraileanu@yahoo.com*,

Telefon:**0232/264470**,

Persoana de contact **Administrator de patrimoniu 0751270973**

## I.OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru copiii Grădinitei cu Program Prelungit GPP10 Iași de pe strada Codrescu nr.5, imediat după finalizarea și atribuirea procedurii.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copiii care frecventează Grădinita PP10, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **Ordinul nr. 1563/2008** pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolarilor.

## II. CONSIDERAȚII GENERALE:

### DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Grădinita PP10, pentru un număr mediu de 110 de copii. Hrana constă în 3 mese pe zi pentru fiecare copil, începând cu data 01.04.2024 și până 30.06.2024 exceptând weekendurile și vacanțele preșcolarilor. Locul de servire a meselor va fi în incinta grădinitei din strada Codrescu nr.5 Iași.

Operatorii economici interesați, trebuie să aibă implementat sistemul de management al Calității ISO 9001, bucătarii să aibă certificate de bucătar acreditat de Ministerul Muncii și Ministerul Educației.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, **Ordin nr. 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani).

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului **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. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

Într-o ratie echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15%. Ele se recomandă a 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 ratie, 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 sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

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

**Atentie ! : nu se vor folosi creme cu oua, frisca sau maioneza.**

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

**Ofertantul va propune in oferta tehnica variantele de meniuri saptamanale(3 saptamani) pentru cele 3 mese zilnice (mic dejun, pranz si gustare), care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.**

**Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante.**

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic pana la ora 7:30 si va fi valabila pentru mic dejun, masa de pranz si gustarea din ziua in curs. Comanda se va face de catre persoana desemnata de autoritatea contractanta.

**Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea situatii speciale, respectiv diete speciale(ex. Alergeni), se vor pregăti meniuri adecvate.**

Hrana calda este pentru un numar aproximativ de 110 copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte (intre orele 08:30-15:30) de luni pana vineri respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

### **GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR**

Meniurile se vor pregati pentru un numar aproximativ de 110 de prescolari, de luni pana vineri, imediat dupa finalizarea si atribuirea procedurii pana la data de 30.06.2024.

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Micul dejun - între orele 09.00 - 09.30;
- Masa de prânz - între orele 12.00 – 12.30;
- Gustarea – ora 15.30-16.00.

Tacâmurile pentru servirea mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către firma de catering.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 2 (două) ori pe zi, după cum urmează:

| Denumire servicii    | Cod CPV    | Termen prestări servicii                                                                                                                                                                                |
|----------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Servicii de catering | 55524000-9 | 1. Zilnic, între orele 8.00 – 8.30, se va livra: - micul dejun (din ziua respectivă)<br>2. Zilnic, între orele 11.15 – 11.45, se va livra: - prânzul (din ziua respectivă – felul I, II, desert, fruct) |

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 mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau 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. In alimentația prescolarilor nu trebuie să se regasească **alimentele nerecomandate preșcolarilor din Anexa nr. 1 a Ordinului 1563/2008:**

| Nr. crt. | Alimente nerecomandate                                         | Limita de la care alimentele devin nerecomandate                                                                                                 | Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate                                                                                                                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Alimente cu conținut mare de zaharuri*                         | Peste 15 g zaharuri/100 g produs                                                                                                                 | - prăjituri<br>- bomboane<br>- acadele<br>- alte produse similare                                                                                                                                                                                                     |
| 2.       | Alimente cu conținut mare de grăsimi                           | Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ:<br>- grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs<br>- acizi grași trans peste 1 g/100 g produs | - hamburgeri<br>- pizza<br>- produse de tip patiserie<br>- cartofi prăjiți<br>- alte alimente preparate prin prăjire<br>- maioneze, margarina<br>- brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20%<br>- mezeluri grase - alte produse similare |
| 3.       | Alimente cu conținut mare de sare                              | Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)                                                                               | - chipsuri<br>- biscuiți sărați<br>- covrigei sărați<br>- sticksuri sărate<br>- snacksuri<br>- alune sărate<br>- semințe sărate<br>- brânzeturi sărate<br>- alte produse similare                                                                                     |
| 4.       | Băuturi răcoritoare**                                          | -                                                                                                                                                | - orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate                                                                                                                                                             |
| 5.       | Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare | Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare                                                                                                            | - orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare                                                                                                                                                         |

|    |                           |   |                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | Alimente neambalate***    | - | - alimente vrac<br>- sandvișuri neambalate                                                                                                            |
| 7. | Alimente neetichetate**** | - | - alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare |

### **TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI PREPARAREA HRANEI:**

Transportul alimentelor necesare preparării meniurilor se va face numai cu mijloace de transport (masina frigorifica) autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în lăzi închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme , separat pentru fiecare fel de mâncare. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.

Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar.

Fiecare personal salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat. Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul autoritatii contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

### **Cerinte specifice privind deseurile alimentare:**

- deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;
- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea germenilor , contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;
- copie xerox contract incheiat cu firma de preluare deseuri alimentare.

### **Cerinte privind igiena personala:**

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;

- dieteticianul unitatii sau alta persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.

- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu.

### **CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:**

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

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

Hrana beneficiarilor va fi servita la maxim 30 min. de la preparare. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

- alimentele produs finit vor fi portionate de catre ofertant
- modul de transport al alimentului finit se va efectua la temperaturi diferite in functie de perisabilitatea produsului finit
- desertul va fi livrat individual, in folie de uz alimentar;
- fructele vor fi spalate si ambalate individual.
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului

- **Meniu diversificat pentru preșcolari potrivit Ordin 1563/2008**
- **Cel mai bun raport calitate-pret (calitatea, impactul asupra mediului înconjurător, implicațiile sociale, soluțiile inovative)**
- **Disponibilitate de livrare conform programului de masă al unității**
- **Capacitate de livrare porționată a hranei**
- **Manifestarea intenției de participare în termen de 3 zile de la publicare anunțului**
- **Respectarea caloriilor pentru vârsta copiilor**
- Firma de catering sa aiba un nutriționist calificat la stabilirea meniului

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

Oferta va fi furnizată pe baza "Planului meniului saptamanal", întocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre autoritatea contractanta.

Operatorii economici interesati sa depuna oferta pentru servicii de catering vor întocmi 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, propunerea tehnica detaliata a produselor, precum și următoarele documente:

- **copie a autorizatiei DSV prestarii serviciilor de catering;**
- **copie a autorizatiei DSV pentru autoturismul cu care se va face transportul alimentelor necesare prepararii hranei;**
- **doua recomandări din partea unei institutii publice la care operatorul economic a mai prestat astfel de servicii.**
- **Documente care sa ateste existența unui nutritionist**
- **Societatea sa detina in mod obligatoriu un spatiu pentru prepararea hranei in localitatea Iasi si care sa corespunda normelor europene in vigoare privind siguranta alimentelor HACCP**
- **Certificat de atestare a societatii in domeniul 5621 (activitate de alimentatie catering)**
  - **Autorizatia sanitara de functionare (notificare), emisa de DSP (conform. Ord. MS nr. 1030/2009 cu modificarile si completarile ulterioare) - cu mentiuneacatering;**
  - **pentru locatia punctului de lucru**
  - **Sa prezinte planul propriu de curatenie si dezinfectie pentru toate spatiile si echipamentele din dotare;**
  - **Sa prezinte declaratie privind dotarile specific catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport; autorizate conform ord. MS 976/1998 si HG 924/2005**

### **La întocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatorii factori:**

La prepararea mâncărurilor, se vor folosi ingredientele prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul trebuie să respecte **piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric potrivit vârstei**, pentru asigurarea dezvoltării fizice corespunzătoare și a unei excelente stări de sănătate și imunitate

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.) - afecțiunile, bolile si indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se aplica 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 variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop vor fi elaborate cel puțin 3 variante de "Planul meniu saptamanal";
- asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase

Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, 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 spatiul frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata, din dotarea AC.

La sediul unitatii beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea mentionata urmatoarele date: data recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

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 digestive la 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.

Receptia hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ.

• Prestatorul va prezenta la livrare declaratia de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

#### **FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:**

Facturarea serviciilor prestate se va face la sfârșit de lună pentru luna in curs in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmisa zilnic de catre autoritatea contractanta. Plata serviciilor se va face in termen de maxim 30 de zile de la acceptarea facturii la plata.

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

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului de modificarea perioadei si a locului de desfășurarea a activitatilor.

## **SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ**

- Pentru depozitare se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de gradinita.
- 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 improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în aceea 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 gradinitei vor 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 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.**

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

**Prestatorul se obligă să prezinte unității de învățământ buletinele probelor alimentare**

### **PRETUL CONTRACTULUI:**

**-Pretul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia, nu se acceptă mărirea prețurilor unitare oferite.**

-Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestările), respectiv porturile, în raport cu numărul prescolarilor prezenți la gradinita în ziua efectuării comenzii, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii de catering.

## **BUGETUL ESTIMAT fara TVA**

Operatori economici interesati, pe langa oferta totala de pret, vor prezenta in oferta financiara pretul unui meniu pentru un copil/zi.

**Numarul maxim de portii este de 6380.**

## **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.

Depunerea ofertelor se face la sediul Colegiului Național Garabet Ibrăileanu de pe str. Oastei nr.1 sau pe adresa de mail [conta\\_ibraileanu@yahoo.com](mailto:conta_ibraileanu@yahoo.com) până pe data de **15 martie 2024 ora 10.00.**

Note:

-Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

-Prin Propunerea Tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a serviciilor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.

-În urma evaluării tehnice, vor fi considerate admisibile numai acele oferte care îndeplinesc elementele obligatorii, conform specificațiilor din caietul de sarcini al achiziției.

-In propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta variante de meniuri diversificate pentru 15 zile.

-Fiecare dintre aceste meniuri vor fi însoțite de calculul kaloriilor, conținutul de proteine, lipide și glucide.

**La întocmirea planului de meniu trebuie să se țină cont de următorii factori:**

- la prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale).
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate;
- hrana rece va fi preparată în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a produselor care au fost preparate cu mai mult de 2 (doua) ore înainte de servire;
- hrana rece de genul iaurturi va fi obligatoriu marcată prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea sortimentului, denumirea producătorului, data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate, condiții de păstrare conform legislației în vigoare;
- la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume, făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- hrana se distribuie cu respectarea normelor de igienă sanitară
- hrana acordată corespunde criteriilor unei alimentații sănătoase
- hrana acordată trebuie să aibă termen de valabilitate în vigoare

- meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2(doua) ore înainte de servire;
- felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în raport de natura produselor;

#### **MODUL DE PREZENTARE AL PROPUNERII FINANCIARE**

Propunerea financiara va fi depusă la sediul Colegiului Național Garabet Ibrăileanu de pe str. Oastei nr.1 sau pe adresa de mail [conta\\_ibraileanu@yahoo.com](mailto:conta_ibraileanu@yahoo.com) până pe data de **22 martie 2024 ora 10.00.**

Criteriul de atribuire „pretul cel mai scazut”. **Cel mai bun raport calitate-pret (calitatea, impactul asupra mediului înconjurător, implicațiile sociale, soluțiile inovative)**  
Evaluarea ofertelor se va face prin compararea propunerilor financiare respectiv a valorilor maxime obtinute prin inmultirea pretului unitar cu cantitatile maxime. In cazul in care se constata ca ofertele clasate pe primul loc au preturi egale, 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 conditii financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanță cu propunerea tehnică.

#### **MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI**

Operatorii economici au dreptul de a transmite oferta numai până la termenul limita stabilit pentru depunerea ofertelor. Aceasta se va depune la sediul Colegiului Național Garabet Ibrăileanu de pe str. Oastei nr.1 sau pe adresa de mail [conta\\_ibraileanu@yahoo.com](mailto:conta_ibraileanu@yahoo.com) până pe data de **22.03.2024 ora 10.00.**

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit, cad în sarcina operatorului economic.

Nu vor fi luate in considerare ofertele depuse după expirarea datei limită stabilite pentru depunerea ofertelor. Oferta depusă la o altă adresă decât cea stabilită sau după expirarea datei si orei limită pentru depunere se returnează nedeschisă.

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 invitația de participare sau caietul de sarcini va fi descalificat de către autoritatea contractantă.

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

Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale si caietului de sarcini continute în această documentatie.

#### **DURATA CONTRACTULUI:**

Durata contractului este până pe data de 30.06.2024.

#### **ALTE INFORMATII**

- ❖ Sursa de finantare – Venituri proprii
- ❖ Perioada minima pe parcursul careia ofertantul trebuie sa își mentină oferta este pe toată perioada contractuală;
- ❖ Limba în care pot fi depuse ofertele este limba română;
- ❖ Data limita pentru depunerea ofertelor este de **22.03.2024 ora 10.00;**
- ❖ Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (trei zeci) de zile, de la emiterea facturii.

**Întocmit,**  
**Adm. Ciobotaru Angela**

