Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

Nr. 5648/16.09.2025

Aprobat,

CAIET DE SARCINI

Privind achiziţionarea "SERVICII DE LIVRARE A MÂNCĂRII"

Cod CPV 55521200-0 (Rev. 2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de livrare a mancarii – pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la sediul şcolii Gimnaziale NR. 145, B-dul Gării Obor nr. 16, sector 2, Bucureşti.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se desfăşoară conform prevederilor cuprinse în:

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

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie prestarea serviciilor de livrare a mâncării, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru elevii Şcolii Gimnaziale NR. 145, Bucureşti, în perioada OCTOMBRIE 2025 – DECEMBRIE 2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru elevii care sunt înscrişi în cadrul programelor şi proiectelor derulate în cadrul şcolii, în cantităţile şi conţinutul caloric

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor.

În vederea unei siguranţe mai mari privind respectarea termenelor de livrare stabilite de autoritatea contractantă dar şi pentru a se evita incapacitatea operatorilor economici de a se deplasa în caz de condiţii meteorologice nefavorabile, operatorii economici interesaţi sa depuna oferta trebuie sa aiba punct de lucru pe raza localitatii Bucureşti. Punctul de lucru în care se va prepara hrană pentru elevii Şcolii Gimnaziale NR. 145 trebuie sa aiba autorizaţiile de funcţionare conform legislaţiei naţionale în vigoare. Aceste autorizaţii vor fi solicitate operatorului economic care este clasat pe primul loc după finalizarea ofertelor financiare. Operatorii economici vor menţiona în cadrul propunerii tehnice adresa punctului de lucru.

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

Procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziţie publică: ***Achiziţie conform anexa 2***
Criteriul utilizat pentru achiziţia sus menţionată: "Cel mai bun raport calitate pret, unde 30% reprezinta pretul iar 70% reprezinta critreiile 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 - preţ.
Criteriile de calitate vor avea un procent de 70% din valoarea totala.
Preţul va avea o pondere de 30% din valoarea totala.

FACTOR TEHNIC 70% Direct proportional↑

ACHIZIŢII MATERIE PRIMĂ 60% Direct proporţional↑

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 preţul total/portie, punctajul se calculează astfel: Pmaterie(n)=Pmaterie(min.)/Pmaterie(max) x 60, unde Pmaterie(n)-punctajul obtinut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibila aflată sub evaluare; Pmaterie(min)-nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din preţul total/portie; Pmaterie(max)-nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/portie. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preţul total/portie mai mic decat 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

VARIETATE MENIURI 10% Direct proportional↑

a)Se vor acorda **10 puncte** pentru numărul cel mai mare de meniuri/saptamana diferite.
b) Pentru alta oferta (1n)decât cea de la punctul a) se determina astfel:
1(n) = nr.(n) de meniuri diferite(saptamana)/nr. cel mai mare de meniuri diferite(saptamana) **x 10**

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

COMPONENTA FINANCIARĂ 30% Invers proporţională↓

Algoritmul de calcul: Punctajul se acorda astfel : a) Pentru cel mai scăzut dintre preţuri se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul P(n) se calculeaza proportional astfel: P(n)=(Preţ minim ofertat/Preţ(n) X punctaj maxim alocat.

II. CONSIDERAŢII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE LIVRARE A MÂNCĂRII:

II.1 Pentru perioada OCTOMBRIE 2025 - DECEMBRIE 2025:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de livrare a mâncării pentru Şcoala Gimnazială NR. 145", pentru un număr de mediu 300 copii:

- aproximativ 40 de copii (Clasa Pregătitoare, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 1800 kcal/zi pentru copiii cu vârsta de 4-6 ani) vor servi o masă / zi alcatuita din felul 1, felul 2, salata, fruct, desert si chifle în perioada OCTOMBRIE 2025 – DECEMBRIE 2025 – valoare maximă/ meniu = **22 de lei cu tva.**
- aproximativ 160 de copii (Clasele I-IV, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 2400 kcal/zi pentru copiii cu varsta de 7-14 ani) vor servi o masa / zi alcatuita din felul 1, felul 2, salata, fruct, desert si chifle, în perioada OCTOMBRIE 2025 – DECEMBRIE 2025,– valoare maximă/ meniu **22 de lei cu tva.**
- Aproximativ 100 de copii (Clasele V-VIII, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 2400 kcal/zi pentru copiii cu vârsta de 7-14 ani) vor servi o masa / zi alcatuita din felul 1, felul 2, salata, fruct, desert si chifle – valoare maximă/ meniu **22 de lei cu tva.**

Valoare totală estimată – 349 800 de lei CU TVA .

Operatorii economici interesaţi, trebuie sa aiba Certificarea Calităţii, respectiv ISO 9001, personalul de serviciu trebuie sa aiba carnete de sanatate vizate la zi, iar persoana care va prepara mancarea trebuie sa aibă certificat de bucatar acreditat de către Ministerul Muncii si Ministerul Educaţiei. În propunerea tehnica, operatorii economici interesaţi sa depună oferte, vor specifica numerele de înregistrare ale documentelor menţionate mai sus. Operatorul economic clasat pe primul loc după finalizarea evaluarii financiare va face dovada detinerii acestor documente.

Portiile vor fi pregatite si preparate de către ofertant conform cantitatilor si conţinutului caloric stabilite prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, respectiv Ordinul nr. 1563/2008. Aceste porţii vor fi ambulate individual, în ambalaje termo-izolante de unica folosinta, deoarece unitatea noastra nu este dotata cu o sală de servire a mancarii.

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

Prestatorul va asigura un container de 1m³ pentru depozitarea deseurilor, precum si 20 de saci groşi de 120 L pentru colectarea resturilor de mancare (livrarea sacilor se face zilnic). Debarasarea va fi efectuata de către personalul şcolii. În situaţia în care se semnalează 3 (trei)sesizări cu privire la : aspect, gust, inegalitate porţii, intarziere livrare etc.(sesizări care vor fi analizate de către comisie) şi constatate ca fiind întemeiate, contractul se anuleaza de drept.
În cazul în care, prin decizie (adresa) din partea D.G.A.P.I. Sector 2, sau alta instituţie din subordinea din care facem parte, referitor la începerea programului „Şcoală după Şcoală", contractul se va derula de la data comunicată.

Aceasta procedura este realizată în conformitate cu aprobarea Listei alimentelor nerecomandate pentru şcolari, precum şi a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii şi adolescenţi. Raţia zilnică medie va fi de: 1800 kcal/zi pentru copiii cu varsta de 4-6 ani şi 2400 kcal/zi pentru copiii cu varsta de 7-14 ani.Astfel, se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

Într-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15%. Ele vor fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, ouă dar şi din proteinele vegetale.
Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globală din care 2/3 sa aiba origine vegetala.
Glucidele sunt elementul esenţial energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomanda glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.
Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca. 2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.
Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii conform nevoilor organismului.
Mancarurile să nu fie grase, prăjite, sosurile sa nu contina multă făină sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie ! : nu se vor folosi creme cu oua, frisca sau maioneza, pizza, materie primă prăjită;

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

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

Ofertantul va propune în oferta tehnica variantele de meniuri saptamanale, care sa respecte toate cerinţele prevăzute în prezenta documentaţie şi în legislaţia aplicată.
Administratorul, asistentul medical al autoritatii contractante, împreună cu administratorul firmei de livrarea a mancarii stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de livrarea a mancarii nu are voie sa modifice numărul de porţii şi meniul stabilit, fără acordul autoritatii contractante.

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

Personalul administrativ al autoritatii contractante are obligatia si dreptul de a urmări şi a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi. În cazul în care se constata abateri ce pot conduce la consecinţe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrative va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa înlocuiască alimentele sau hrană în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o ora, fără a pretinde plăti 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 300 de copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte (între orele 12:00-13:00 clasele 0-IV si 13:30-14:00 clasele V-VIII) de luni pana vineri respectandu-se numărul de calorii conform legislaţiei în vigoare. Livrarea mâncării se va face cu cel puţin 45 de minute înainte de servirea mesei.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Prânzul se va servi între orele 12.00-13.00 (clasele pregătitoare-IV), respectiv 13:30-14:00 (clasele V-VIII) si va fi compus din 3 (trei) feluri de mancare + paine:

felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, gustari calde, mamaliga cu branza si smantana etc;
felul 2 - gratar, fripturi, peste la gratar, gulasuri etc. + garnituri si/sau salate (legume la gratar, piure de cartofi, legume fierte, sosuri etc.)
felul 3 - deserturi: prajituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie.

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

Total valoare estimată – 349 800 de lei CU TVA

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust;
2. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

Locaţiile unde se vor livra meniurile: STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor se va face numai cu mijloace de transport (masina frigorifica) autorizate sanitar-veterinar, autorizaţia insotind în permanentă mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, însoţite de personal calificat, echipat corespunzător si avizat medical. Hrana calda trebuie ambalata etans - caserole etc. -care au capacitatea de a menţine mâncarea caldă.

Prestatorul va asigura transport si vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurată respectarea normelor de igienă şi sanitar veterinare.

Fiecare personal salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personala si va purta echipament de protectie şi de lucru adecvat şi curat.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate si transportate, vor fi protejate împotriva oricăror 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 contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii sa poată fi controlate si evitate.

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

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

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

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

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

Operatorii economici interesaţi sa depună oferta pentru servicii de livrare a mâncării vor întocmi oferta în conformitate cu cerinţele minime prevăzute in prezentul caiet de sarcini dar şi din restul documentaţiei de atribuire. Oferta trebuie sa contina propunerea financiara, propunerea tehnica detaliată a produselor. Ulterior evaluarii sedintei de evaluare, operatorului economic clasat pe primul loc i se vor solicita:

- copie a autorizatiei DSV prestarii serviciilor de livrarea a mancarii;
- copie a autorizatiei 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.

<u>La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatorii factori:</u>

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile 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 indeplineasca continutul caloric specific beneficiarilor (copii 6 -14 ani);

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

- sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop vor fi elaborate cel putin 5 variante de "Planul meniu saptamanal";
- asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase;

Ofertantul are obligatia prelevarii de probe, la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevarii in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

La sediul unitatii beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, împreună 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 menționată următoarele date: data recoltarii, ora recoltarii, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.
Se interzice darea in consum a alimentelor in situația nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare. In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivala copiii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba".
In situatia nerespectarii 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.

Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de livrarea a mancarii, constituita de beneficiar avand ca atributiuni respectarea prelevarilor contractuale de catre parti le contractante, cat si a prevedeilor legale, normele sanitar veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a carui identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.
Produsele care vor face obiectul contractului vor fi livrate beneficiarului impreuna cu certificatul de conformitate al produselor.

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmisa zilnic de catre autoritatea contractanta.

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 cerinţele (perioada, locul de desfăşurare, etc.), dar cu anunţarea în prealabil a operatorului economic cu cel puţin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfăşurarea a activitatilor.

SIGURANŢA ŞI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

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

- Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de igienă legal prevăzute, asigurate de şcoală.

- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele şi ingredientele folosite la pregătirea şi prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci

Şcoala Gimnazială NR.145
STR. HELIADE ÎNTRE VII 36, sector 2, Bucureşti
e-Mail: scoalanr145@yahoo.com

când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire

- În cazul în care se constată unele deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program şi/sau directorul şcolii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficienţele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele care decurg din aceasta.

Întocmit,

Ştefan Marian