

ȘCOALA GIMNAZIALĂ „EUGEN BARBU”

București, sector 1, Str. Pavlov, nr. 2-4

Tel/ Fax 021 2240937/021 2240240

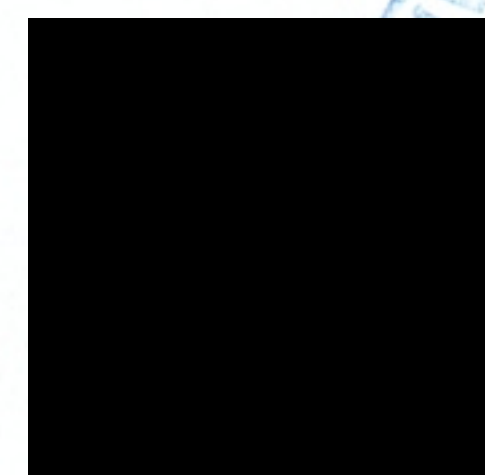
CIF 20745809

NR. 534 / 15 09 / 2025

Aprobat,

Director,

Veronica Nicolae



**CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE
PRESTARI SERVICII DE CATERING PENTRU DERULAREA PROIECTULUI
„ EDUCATIE PENTRU VIATA”**

I. Date generale:

Denumire contract: Servicii de catering pentru derularea Proiectului „ Educatie pentru viata”

Cod CPV –Servicii de catering pentru scoli- 55524000-9

Tipul achizitiei: Achizitie directa art. 7, alin.(1) , lit d, respectiv art. 68, alin. (1) , lit h, din Legea nr 98/2016 privind achizitiile publice, cu completarile si modificarile ulterioare.

Tipul contractului: Servicii

Oferta financiara: Pretul va fi exprimat in lei, fara TVA, neputand fi modificat sau ajustat pe toata perioada de derulare a contractului.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering constand in pregătirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei(masa de pranz) pentru elevii implicati in Proiectul „ Educatie pentru viata” ai Școlii Gimnaziale „ Eugen Barbu” din Sectorul 1 al Municipiului București în cele două sedii, respectiv Str. I.P.Pavlov nr 2-4 – învățământ primar (after school si semiinternat) și Str. I.P.Pavlov nr 68-70 – învățământ primar (after school).

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada 22.09.2025- 19.12.2025 ,operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru 170 elevii care frecventează cursurile invatamantului primar ale Școlii Gimnaziale „ Eugen Barbu” în cantitățile și conținutul caloric conform Ordinului nr. 1563/2008 privind aprobarea Listei alimentare nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (elevi invatamant primar), O. M.S. nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor.

IV. Cantitati necesare

Pentru estimarea necesarului de portii alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai Proiectului „ Educatie pentru viata” ai unității de învățământ este repartizat astfel:
 - **Anul școlar 2025-2026– maxim 170 beneficiari/ zilnic:**

- Elevi ai programului after school – 130
- Elevii ai programului de semiinternat- 40

➤ **Numărul de zile de școală** repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos

- SEPTEMBRIE 2025 : 7 zile
- OCTOMBRIE 2025 : 18 zile
- NOIEMBRIE 2025 : 20 zile
- DECEMBRIE 2025: 14 zile

Valoarea maximă / beneficiar este de 35 lei cu T.V.A. inclus, valoare ce cuprinde prețul produselor, ambalajul ,cheltuielile de transport si de distribuție .

V. **Descrierea serviciilor:**

Achizitionarea acestor servicii este necesara pentru perioada **22.09.2025- 19.12.2025 , 59 zile, maxim 170 meniuri/ zi)** .Obiectivul general urmarit prin atribuirea acestui contract este de **a asigura servirea unui meniu zilnic(masa de pranz), 170 meniuri/ zi**, pentru elevii implicati in Proiectul „ Educatie pentru viata” desfasurat in cadrul **Scolii Gimnaziale „ Eugen Barbu”**

VI. **Servicii solicitate:**

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei pentru derularea Proiectului, „ Educatie pentru viata” in cadrul **Scolii Gimnaziale „ Eugen Barbu”**, **in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute in legislatia in vigoare si cu respectarea nivelului maxim stabilit prin Hotararea Consiliului Local Sector 1 nr. 212/08.09.2025.**

Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor. In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat scolarilor. Meniul va fi intocmit cu observarea nevoilor pentru cantitati satisfacatoare si echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele(grasimi) , glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) si proteine(carne, branza , lapte ,oua si proteine vegetale). 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.

Hrana preparata se face in conditiile respectarii intocmai a normelor sanitare/ sanitar-veterinare, aplicabile la orice data.Prepararea hranei se va face la sediul/ punctul de lucru al prestatorului, iar livrarea se va face in ambalaje biodegradabile cu mijloacele proprii de transport autorizate conform normelor in vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de luni pana vineri, dupa desfasurarea orelor de curs, in functie de necesitatile unitatii de invatamant preuniversitar. Livrarea hranei, respectiv a portiilor se va efectua de catre ofertant la sediile unitatii de invatamant, 1 (una) data pe zi, in intervalul orar 12.00-12.30.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, cu modificarile si completarile ulterioare.

In functie de solicitarea unitatii de invatamant, meniul va fi alcatuit :

- Ciorba/ supa/ supa crema 300 gr
- Fel principal cu garnitura 300 gr (carne fara os 100gr, 200 gr garnitura-orez, piure, legume sote etc.)
- Fruct/ desert de casa 100 gr

Painea si produsele de patiserie servite elevilor vor contine numai ingrediente naturale, fara aditivi ,conservanti potentiatori de arome si gust .

Desertul va fi ambalat si etichetat conform normelor, cuprinzand detaliile: numele produsului, ingrediente, data fabricatiei, gramajul, data expirarii, conditii de pastrare si etichetarea nutritionala (glucide, lipide, proteine, sare, fibre, vitamine etc. /100 gr si /sau unitatea de produs) si va contine elementele in urmatoarea ordine:

Declaratie nutritionala	100 g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Meniul poate fi imbunatatit de comun acord cu unitatea de invatamant. Meniul va fi avizat de un medic nutritionist .

Pentru elevii cu alergii/intolerante la gluten si lactoza si ou (stabilite si diagnosticate de medicul specialist), meniul zilnic va fi gatit separat , cu materie prima care sa respecte aceste alergii/intolerante.

VII. Obligatiile achizitorului

Achizitorul :

- Va fi responsabil de atribuirea si implementarea contractului de achizitii, sens in care va nominaliza o persoana responsabila cu urmarirea derularii procedurii de achizitie si a implementarii contractului.
- Are obligatia de a preleva probe alimentare (portie oferita gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitara in vigoare in recipiente de sticla , etichetate, care se pastreaza 48 de ore si se prezinta oricand eventualilor inspectori/ controlori.

VIII. Obligatiile prestatorului

- Pregatirea si prepararea hranei se realizeaza de catre ofertant, cu respectarea legislatiei in vigoare pentru acest tip de servicii.
- Prepararea hranei se va face in locatia proprie a ofertantului, spatiu autorizat din punct de vedere sanitar- veterinar pentru linia de pregatire a hranei. Prestatorul este obligat sa asigure, in cadrul blocului alimentar unde este preparata hrana, circuitele specifice prevazute de legislatia in vigoare.
- Prestatorul va avea in vedere ca produsele din care este preparata mancarea trebuie sa fie ambalate, etichetate, inscriptionate, stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar- veterinara si dovedita provenienta acestora prin documente prevazute de legislatia in vigoare(dupa caz : avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar- veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza etc) .
- Prestatorul va prezenta 4 meniuri diferite in fiecare luna, intocmite si avizate de medic nutritionist respectand cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de 1800-2400 kcal/zi/elevi 6- 10 ani).

Important :

Pentru elevii cu una sau mai multe alergii/ intolerante , meniurile vor fi gatite separat, cu materie prima care sa respecte aceste alergii/ intolerante, in cazul in care exista astfel de situatii ce vor fi comunicate de catre beneficiar.

IX. Conditii minime impuse de autoritatea contractanta

Ofertantul participant la procedura trebuie sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare ale serviciilor de catering prevazute in caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico- sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea/ pastrarea in camere frigorifice si de congelare, a produselor agro-alimentare, cat si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.

La intocmirea „Meniului” saptamanal trebuie sa se tina cont de urmasorii factori:

- Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide etc.);
- Sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- Anotimpul in care se aplica meniurile;
- Sa fie variata, atat prin felul produselor/ preparatelor, cat si prin tehnologia culinara;
- Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust;

Prestatorul va fi obligat sa afiseze „Meniul” in sala de mese a unitatii de intatamant.

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre persoanele desemnate din partea unitatii de invatamant, cu atributii in acest sens.

Nu se va distribui hrana fara avizul personalului de specialitate.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave privind starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate si /sau directorul unitatii de invatamant vor avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei. Prestatorul are obligatia de a remedia deficientele constatate de catre unitatea de invatamant in termen de 2 zile, iar inlocuirea alimentelor necorespunzatoare se va face in maxim 2 ore de la primirea notificarii.

Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic si sa pastreze probe de hrana timp de 48 de ore, conform prevederilor art.41 e) din H.G.857/2011.

Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific(frigider) special destinat acestui scop.Etichetele vor contine:

- Data si ora recoltarii;
- Denumirea alimentului recoltat;
- Persoana care a recoltat proba si semnatura;

Raspunderea penrtu calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara impuse de HACCP, Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri cu transmitere digestiva la copiii care au mancat, acestia vor putea prezenta 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.

Prestatorul are obligatia sa permita persoanelor care monitorizeaza serviciul de catering, sa efectueze periodic si inopinant controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana, conditiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, conditiile de igiena a spatiilor de lucru si a alimentelor.

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

Meniul saptamanal va contine obligatoriu : gramajul portiilor si alergenii.

X. Cerintele specifice privind igiena personala

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat, in conformitate cu Norma de igiena din 16.12.1998 privind productia , prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, aprobata prin Ordinul nr. 976/1998 cu modificarile si completarile ulterioare.

Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale periodice specifice postului si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Controlul medical la angajare si periodic al personalului care participa in mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor si distribuirea hranei preparate, se va efectua in conformitate cu Normele de Protectia

Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si indicatiile medicului de medicina muncii, putand fi verificate de autoritatea contractanta, ori de cate ori acesta considera ca este necesar.

XI. Cerintele privind materiile prime ce se folosesc in prepararea hranei

- Nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau sa contina substante necunoscute, astfel incat , dupa o sortare normala si/ sau preparare sau procesare aplicate in mod igienic in procesul tehnologic cu alimentele, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;
- Carnea utilizata nu va fi numai cea de pui, ci si vita si porc, in asa fel incat meniurile sa fie diversificate in cadrul fiecărei saptamani;
- 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.

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi insotite, in mod obligatoriu, de certificate de calitate si sanitar veterinar.

Important:

- a) Legumele care se folosesc ca materii prime in prepararea hranei trebuie sa fie proaspete interzicandu-se utilizarea legumelor deshidratate(fulgi de cartofi etc.)
- b) Se interzice folosirea concentratelor proteice dehidratate: praf de oua;
- c) Se interzice folosirea concentratelor emulsionabile(margarina, untar), atat in continutul preparatelor, cat si ca atare, in locul acestora se va folosi untul (100% din lapte); Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.
- d) Este interzisa folosirea cremelor de orice fel(cu oua, frisca sau maioneza)

XII. Cerinte specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile care putea 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.

XIII. Cerinte specifice privind hrana(produsul finit)

Prestatorul trebuie sa respecte cu strictete timpii de preparare a hranei(fierberea legumelor si a celorlalte ingrediente) , in asa fel incat mancarea sa fie preparata corespunzator si sa aiba gust apetisant.

Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit intr-un laborator acreditat, cel putin o data la 3 luni, prezentand buletinul de analiza.

XIV. Livrarea hranei

Obligatoriu , la efectuarea livrarilor, ofertantul va prezenta urmatoarele documente: aviz de insotire a marfii, proces verbal de confirmare a livrării hranei, gramajul / portie si alergeni, declaratie de conformitate, semnate de reprezentantii prestatorului, precum si de reprezentantii desemnati ai unitatii de invatamant la preluarea alimentelor.

Livrarea preparatelor se va face zilnic ,in intervalul orar 12.00-12.30 respectandu-se graficul de distributie pus la dispozitie de unitatea de invatamant.

Prestatorul este obligat ca hrana proaspata preparata sa o livreze in maxim 30 minute de la finalizarea prepararii. In caz contrar , ea trebuie mentinuta la temperaturi mai mari de 60 grade pentru

hrana calda si maxim 8 grade pentru hrana rece, in recipiente profesionale, potrivit art. 37, alin. E din Ordinul nr 976/1998 cu modificarile si completarile ulterioare.

XV. Cerinte specifice privind transportul hranei la sediile unitatii de invatamant.

Transportul hranei (portiilor) va fi asigurat de catre prestator, pe cheltuiala acestuia , cu mijloacele sale de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar- veterinar, in conformitate cu normativele legale in vigoare, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Mijloacele de transport si termobox-urile folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare .

Mijloacele de transport si termobox-urile folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

Prestatorul va depune la autoritatea contractanta autorizatiile pentru mijloacele de transport vizate la zi.

Termobox-urile nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor.

Aceste termobox-urile trebuie marcate in clar si la loc vizibil astfel incat sa nu se poata sterge, care sa ateste faptul ca ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau sa fie marcate,, **numai pentru alimente**”

Mijloacele de transport si termobox-urile ce sunt folosite la transportul produselor alimentare sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, pentru evitarea contaminarii.

Atunci cand mijloacele de transport si termobox-urile au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii.

Mijloacele de transport si termobox-urile folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura corespunzatoare si ,unde este cazul ,sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

Prestatorul va asigura inclusiv vesela de unica folosinta (tacamuri, servetele etc.) astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar –veterinara.

Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de catre prestator si vor fi incluse de acesta in pretul unitar ofertat.

XVI. Spatiile de servire a mesei si vesela :

Spatiile de servire a mesei in care se va servi mancarea elevilor vor fi asigurate de unitatea de invatamant.

Alimentele vor fi livrate in recipiente de unica folosinta , insotite de declaratii de conformitate.

XVII. Modalitatea de intocmire si prezentare a propunerii financiare.

Propunerea financiara va prezenta pretul unitar al portiei/ meniului si va cuprinde contravaloarea materiilor prime, al procesului de preparare si pretul distributiei unde sunt incluse ambalajul , tacamuri de unica folosinta si transport.

Facturarea serviciilor se va face lunar pana pe data de 5 ale lunii pentru luna precedenta, in baza documentelor de predare- primire intocmite la livrarea zilnica.

XVIII. Criteriul de atribuire al contractului.

Criteriul de atribuire al contractului este,, Cel mai bun raport calitate – pret”.

Evaluarea ofertelor se realizeaza prin acordarea, pentru fiecare oferta a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliti de autoritatea contractanta.

Autoritatea contractanta stabileste clasamentul ofertelor in ordinea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cea cu cel mai mare punctaj.

XIX. Factori de evaluare

- pretul ofertei 80 puncte
- Componenta tehnica- experienta si calificarea personalului de specialitate-20 puncte

1. Pretul ofertei- 80 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare pretul total ofertant.

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:
$$P_1(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim acordat}$$

2. Componenta tehnica

- Experienta si calificarea personalului de specialitate- punctaj maxim 20 puncte

Descriere: prin personal de specialitate se intelege bucatar.

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat in specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii.

Pentru fiecare specialist se va prezenta copie diplome, autorizatii, certificate din care sa rezulte specializarea acestuia si un Curriculum Vitae conform HG 1021/2004 din care sa rezulte vechimea in munca. Perioada de munca indicata in CV va fi de forma: de la data de zi/luna/an pana la data de ziua/luna/an.

Prin experienta personalului de specialitate se intelege suma anilor de vechime a angajatilor calificati in specialitatea de bucatar a maxim 2(doi) angajati din centralizatorul prezentat.

Aloritm de calcul:

- a) Pentru cea mai mare experienta a personalului de specialitate se acorda punctaj maxim alocat factorului de evaluare: 20 puncte
- b) Pentru restul ofertantilor punctajul se calculeaza astfel:
$$P_2(n) = (\text{experienta } n / \text{experienta max}) \times 20 \text{ puncte}$$

Punctaj maxim total 100 puncte. Totalul punctajului aferent unei oferte se calculeaza prin insumarea punctajelor obtinute in cadrul fiecarui factor de evaluare, astfel: Punctaj total (PT) = punctaj factor,, Pretul ofertei + Punctaj factor,, Experienta si calificarea personalului de specialitate”

Clasamentul final se va realiza in ordine descrescatoare a punctajelor obtinute (PT- punctaj total), oferta desemnata castigatoare fiind cea care a obtinut cel mai mare punctaj.

Departajarea ofertelor clasate pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire.

Dupa aplicarea criteriului de atribuire , in cazul aparitiei situatiei de egalitate a ofertelor clasate pe primul loc, departajarea se va realiza, dupa caz, dupa cum urmeaza:

Caz 1- dintre ofertele clasate pe primul loc, oferte cu acelasi punctaj obtinut, oferta desemnata castigatoare va fi oferta cu cel mai mic pret ofertat.

Caz 2- in cazul in care ofertele clasate pe primul loc, au acelasi punctaj obtinut si acelasi pret ofertat, departajarea se va face prin reofertarea pretului, respectiv reofertarea unui pret mai mic fata de pretul ofertat initial.

XX. Verificarea , inspectia si conditiile de receptive a serviciilor

Reprezentantul autorității contractante va urmări realizarea serviciului.

Reprezentantul autorității contractante va confirma executarea serviciului.

XXI. Conditii de plata a serviciilor

Plata se va efectua prin virament bancar, cu Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului în termen de maxim 30 (treizeci) de zile de la predarea și înregistrarea facturii la secretariatul achizitorului.

Întocmit,
Responsabil achiziții publice
Sineta Nae

