



ROMÂNIA
COMUNA MĂCIUCA
PRIMĂRIA COMUNEI MĂCIUCA
CIF 2541584
tel./fax: 0250/769.706
maciuca@vl.e-adm.ro
www.primaria-maciuca.ro



Nr. 6148 /03.10.2022

Se aprobă,
Conducătorul autorității contractante
Primar,
Mugurel MĂRCOIANU



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de servicii de catering pentru Programul-pilot de acordare
a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar de stat din
structura Liceului teoretic Oveselu, comuna Măciuca, județul Vâlcea

DETALIEREA SPECIFICATIILOR TEHNICE CERINTE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMATII GENERALE

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 oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: "Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din învățământul preuniversitar de stat" din structura Liceului teoretic Oveselu, comuna Măciuca, județul Vâlcea

Având în vedere prevederile O.U.G. nr. 105/2022 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat din care face parte și Liceul teoretic Oveselu, coroborat cu prevederile Ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 5369/2022 privind aprobarea listei unitatilor/subdiviziunilor administrativ -teritoriale ale municipiilor si a unitatilor-pilot in care se implementeaza Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar, numarul de beneficiari si sumele alocate pentru finantarea programului in anul scolar 2022-2023 și a prevederilor Hotărârii Consiliului de Administrație al Liceului teoretic Oveselu, comuna Măciuca, județul Vâlcea, nr.37 din 23.09.2022, privind stabilirea condițiilor de desfășurare a programului pilot în cadrul Liceului teoretic Oveselu, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este Procedura simplificată proprie aprobată prin Revizia nr.1 - POAP09R1 nr.5567/110/12.09.2022 și a pragurilor valorice cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) și mai mare decât pragul prevazut la art. 7 alin. (5) din Lege, respectiv intervalul de la 270.120 lei până la 3.636.150 lei.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering- CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/săptămanal pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un numar de 190 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Liceului teoretic Oveselu, comuna Măciuca, județul Vâlcea, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare respectiv H.G. nr. 1.152 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, a Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescent și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 15 lei cu TVA inclus . Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

În cadrul procesului de selectie vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările meniurilor de tip masă caldă, vor avea loc astfel:

1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar 2022-2023, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Cantități
Preț/porție (lei cu TVA)	15
Număr porții	32.110
Număr zile activitate didactică	169
Total valoare estimată/zi (lei cu TVA)	2.850
Total valoare estimate contract (lei cu TVA)	481.650

În perioada ultimului modul, respectiv între 02.06.2023 - 09.06.2023, numărul de diminuează cu 17 elevi (clasa a XII-a), iar în perioada 09.06.2023-16.06.2023, numărul se diminuează cu încă 17 elevi (clasa a VIII-a)

2. Structurat pe module de învățământ, structura anului școlar 2022-2023, este următoarea:

- Septembrie 2022 - 20 zile;
- Octombrie 2022 - 15 zile;
- Noiembrie 2022 - 21 zile;
- Decembrie 2022 - 14 zile;

Ianuarie 2023	- 16 zile;
Februarie 2023	- 15 zile;
Martie 2023	- 23 zile;
Aprilie 2023	- 12 zile;
Mai 2023	- 22 zile;
Iunie 2023	- 11 zile, din care:
-	Clasa a VIII-a - 6 zile;
-	Clasa a XII-a - 1 zi.

Total zile de cursuri = 169 zile

3. Structurat pe nivelul de vârstă, situația se prezintă astfel:

3 - 6 ani = 40 preșcolari (preșcolari și clasa pregătitoare-clasa 0);

1 preșcolar prezintă declarație și adeverință privind intoleranța la gluten, nuci, arahide și ouă.

7-10 ani = 35 elevi (clasele I-IV);

1 elev prezintă declarație și adeverință privind intoleranță la lapte și derivate (unt, smântână, cașcaval, brânzeturi), carne de porc nu consumă.

11-14 ani = 43 elevi (clasele V-VIII)

15-19 ani = 72 elevi (clasele IX-XII)

Total = 190 beneficiari masa caldă.

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele: 10:15 - 10:45. Pentru buna desfășurare se va avea în vedere livrarea înainte de ora 10:50 ora la care beneficiarii intră în pauza de masă.

Nota: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 08:15; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza Listelor zilnice de prezență a preșcolarilor și elevilor din învățământul preuniversitar de stat din structura Liceului teoretic Oveselu, comuna Măciuca, județul Vâlcea .

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

2.2. Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Meniurile de tip masă caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți și al prevederilor cuprinse în H.G. nr. 1.152 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din

care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.

2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara.

3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.

4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.

6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.

8. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.

9. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.

10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume si pui la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;

15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;
16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. un fruct intreg.

Meniurile astfel alcătuite se vor realiza în conformitate cu legislația în vigoare privind o alimentație sănătoasă, incluzând alimentele cuprinse în cadrul acestor reglementări, cu respectarea limitelor privind cantitățile și conținutul acestora;

De asemenea se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de calorii, substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescent.

CAPITOLUL III - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

3.1. Motive de excludere:

Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice cu modificarile si completarile ulterioare.

3.2. Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Ofertantul trebuie sa prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului de pe langa tribunalul teritorial. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent in codul CAEN din Certificatul constatator.

3.3. Capacitatea tehnica si profesionala

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea de a livra hrana - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Prestatorul trebuie să prezinte lista personalului calificat și documentele de calificare pentru aceștia (diplome, certificate, CV, etc.) prin care să demonstreze capacitatea profesională a personalului;

Prestatorul va prezenta lista dotărilor, echipamentelor, mijloacelor de transport, instalațiilor, etc.

3.4. Modul de prezentare a ofertei

3.4.1. Cerinte pentru Propunerea tehnica

1. Se vor propune variante de meniu, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezentul caiet de sarcini si in legislatia aplicata;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 10 tipuri de meniu diferite.

În cazuri specifice, Achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la eventuale afecțiuni, boli și/sau indicații medicale ale unor beneficiari, atunci când este cazul;

La întocmirea meniurilor, se va ține cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- anotimpul în care se distribuie meniurile;
- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;
- fiecare meniu ofertat va cuprinde carne de pește, pui, vită sau porc.
- fiecare meniu va conține la partea de desert de preferat un fruct cu o greutate de minim 100g (mere, pere, caise, etc.)

Fiecare meniu ofertat va indica și enumera ingredientele și menționarea gramajelor utilizate la categoriile principale de alimente (carne, legume, cereale, etc.)

De asemenea în realizarea meniurilor se va ține cont de prevederile Ordinului ministerului sănătății nr. 1563/2008 cu modificările și completările ulterioare, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți și a anexelor la acesta.

Se vor avea în vedere în mod special prevederile din Anexa 1 privind alimentele nerecomandate preșcolarilor și școlarilor.

ANEXA Nr. 1

LISTA
alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu continut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu continut	Peste 20 g grasimi/100 g produs,	- hamburgeri

	mare de grasimi	din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs	- pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti - alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita, branzeturi tartinabile cu continut de grasime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu continut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati - sticksuri sarate - snacksuri - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate - alte produse similare
4.	Bauturi racoritoare**	-	- orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
5.	Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare	- orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvisuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

** In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se excepteaza bananele si citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutritionale sanogene se recomanda etichetarea nutritionala.

2. Se va face o prezentare a modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislatiei sanitar-veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile;

3. Se va prezenta modul de efectuare al transportului hranei la locația Liceul teoretic Măciuca;

Masa caldă se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.

4. Declarație pe proprie raspundere referitoare la respectarea obligatiilor privind conditiile de muncă și securitatea muncii ;

5. Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de Mediu ;

6. Se vor prezenta masuri de reducere a riscurilor care pot aparea pe parcursul desfasurarii prezentului contract de achizitie publică. Riscurile ce pot aparea, se refera la:

a) Riscuri de imbolnavire a participantilor la activitati (beneficiarii directi);

b) Riscul de furnizare de servicii incomplete, neconforme;

c) Neincadrarea in termenele impuse de contract;

Oferta financiara va fi exprimata in lei cu TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie sa depaseasca valoarea totală estimată a contractului de achizitie publică, respectiv de **481.650,00 lei cu TVA inclus.**

Având în vedere că în alcătuirea prețului nu se cunosc categoriile de TVA ce compun prețul, această valoare este cu TVA inclus.(TVA-ul pentru alimente, servicii de restaurant, salarii și transport ce fac obiectul alcătuirii prețului, este diferit, proporția acestuia putând avea valori diferite de la caz la caz)

Oferta financiara se compune din pretul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

Denumire	Cantitate (numar meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat)	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4 (3x %TVA)	5 (3+4)
Materie primă					
Preparare					
Distribuție					
TOTAL					

Având în vedere prevederile art.3 alin.(5) din OUG nr. 105/2022, criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret se aplică pentru acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Ofertantii au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe urmatoarele categorii:

a) materie primă, minim 40%;

b) prepararea hranei;

c) distributie.(ambalat+transport)
Ofertele se vor diferenția astfel după următorul criteriu:
Costul cu materia primă de minim 40%/beneficiar

Valoarea ofertei contine toate cheltuielile legate de achizitionare produse, transport, ambalare, livrare, etc.

Oferta financiara se va intocmi conform **formularului - formular de oferta financiara .**

3.4.2. Documente de calificare

Se vor prezenta:

1. Declaratie pe propria raspundere privind neincadrarea in art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
2. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
3. Actul constitutiv;
4. Certificat de atestare fiscala eliberat de organul de administrare fiscala al administratiei teritoriale de pe raza careia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organisme competente, din care sa reiasa ca nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
5. Certificate de atestare a platii impozitelor si taxelor locale eliberate de autoritatea publica locala/autoritatile publice locale in circumscriptia careia/carora are sediul social, sediile secundare, precum si punctul/punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata si/sau alte active impozabile din care sa reiasa ca nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
6. Autorizatia de functionare a firmei, emisa de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;
7. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comertului, în termen de valabilitate;

Criteriul de atribuire este " cel mai bun raport calitate-pret "

- a) materie primă, minim 40%;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.(ambalat+transport).

Evaluarea ofertelor:

Factori de evaluare

1. **Factor de evaluare nr.1** - Prețul total al ofertei (cu TVA inclus) - punctaj acordat 80 puncte;

formula de calcul: $P_{(n)}$ se calculează proportional astfel: $P_{(n)} = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim acordat

2. **Factor de evaluare nr.2** - Conținutul materiei prime din cadrul ofertei - punctaj acordat 20 puncte. Nu se acceptă oferte cu mai puțin de 40% din costul total al ofertei/porție/beneficiar

Formula de calcul: pentru oferte cu un procent de 40% se acordă 0 puncte, pentru oferte cu procent cuprins între 41-50% din costul total oferat, se acordă 10 puncte, pentru oferte peste 51% din costul total oferat se acordă 20 puncte.

Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA oferată

Notă:

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare oferta cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul cu materiile prime. dacă și în acest caz ne se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflați în aceeași situație, într-un termen de maxim 24 ore de la comunicare.

Oferta care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

3.5. Cerinte specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare.

Portiile vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Aporturile energetice recomandate pentru un individ sunt definite drept cantitatea de energie necesară pentru menținerea stării de sănătate pentru efectuarea diferitelor activități fizice și pentru a compensa consumul de energie.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

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

se vor respecta următorii parametri definiți în Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți:

PRINCIPIILE
care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti

1. Caracteristici in alimentatia copilului

- a) Nevoile nutritionale ale copiilor difera in functie de varsta.
- b) Un copil creste in salturi, ceea ce se reflecta prin nevoi energetice diferite.
- c) Aportul alimentar este adecvat daca asigura o crestere staturala si ponderala normala, evidentiata prin compararea parametrilor cresterii cu curbele standard.

2. Principii in alimentatia copilului

Alimentatia sanatoasa pentru copilul mai mare de 24 de luni implica respectarea unor principii de baza, si anume:

- a) asigurarea unei diversitati alimentare, ceea ce inseamna consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele si subgrupele alimentare
- b) asigurarea unei proportionalitati intre grupele si subgrupele alimentare, adica un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte si produse lactate, comparativ cu alimentele cu un continut crescut de grasimi si adaos de zahar
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adica alegerea unor alimente cu un aport scazut de grasimi saturate (unt, untura, carne grasa) si de zahar adaugat

3. Reguli generale privind alimentatia copiilor in crese, unitati de invatamant sau alte tipuri de colectivitati

1. Conducerile creselor, unitatilor de invatamant sau ale oricaror alte tipuri de colectivitati de copii si tineri vor asigura o alimentatie colectiva adaptata varstei si starii de sanatate, specificului activitatii si anotimpului.

2. Meniurile vor asigura un aport caloric si nutritiv in conformitate cu recomandarile cuprinse in anexele nr. 3 si 4, proportional cu timpul petrecut de copil in colectivitate.

De exemplu, pentru un program scolar de 6 ore, se recomanda o gustare care sa asigure 10% din ratia energetica zilnica.

3. In alcatuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentara, cuprinsa in anexa nr. 5.

a) Piramida alimentara este alcatuita din grupe de alimente cu o repartitie a cantitatii recomandate a fi consumate sub denumirea de portie nutritiva.

b) O portie nutritiva este recomandarea cantitativa a unui aliment exprimata in grame sau folosind ca unitate de masura ceasca.

c) In cadrul piramidei alimentare, numarul de portii nutritive dintr-o anumita grupa se stabileste in functie de necesarul de calorii al copilului, care la randul sau depinde de varsta, sex, dezvoltarea corporala si gradul de activitate.

4. Se va evita asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 și 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu galuste și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

5. Se vor evita la cină mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

6. Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prajite.

7. Meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

8. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp.

4. Alimentația copilului prescolar trebuie să respecte următoarele reguli:

a) Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez și paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, branza și iaurt, carne, pui, pește și ouă.

b) Masa trebuie să se servească înainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.

c) Trebuie să se ofere câteva variante de alimente la alegere și cel puțin un aliment favorit.

d) Pentru asigurarea rației zilnice de nutrienți, mesele principale vor fi completate cu gustări formate din cereale cu lapte, sandvisuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, branza cu conținut scăzut de sare și grăsimi.

e) Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftei de mâncare.

f) Cantitatea de mâncare trebuie să fie adecvată vârstei copilului; o modalitate practică de stabilire a cantității de mâncare la copilul mic, în lipsa tabelelor și a graficelor, este de a-i servi o lingură din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de vârstă al copilului.

g) Masa trebuie să se încheie când copilul s-a saturat, devine neliniștit sau nu manifestă interes.

5. Alimentația copilului școlar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

a) să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;

b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,

c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasare și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsimi;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

								ANEXA Nr. 3
	NECESARUL ZILNIC DE CALORII							
	substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti							
	A. Necesarul zilnic de calorii si substante nutritive pentru copii si adolescenti							
		Copii			Adolescenti			
					Băieți		Fete	
		1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
Calorii (kcal)								
necesar mediu		1300	1800	2400	3100	3500	2600	2800
variatii posibile in functie de caracteristicile grupului		900- 1800	1300 - 2300	1700- 3300	2200- 3700	3000- 3900	1800- 3000	2000- 3000
Proteine totale								
necesar mediu		44-51g	61- 70g	82- 94g	106- 121g	120- 137g	89- 101g	96- 109g
variatii posibile in functie de nivelul caloric		31-70 g	44- 90 g	58- 129 g	75-144 g	102- 152 g	61-117 g	68- 117 g
% din cantitatea proteinelor totale		14-16%	14- 16%	14- 16%	14- 16%	14- 16%	14-16%	14-16%
Proteine animale								
necesar mediu		31-36 g	40- 46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric		22-49 g	29- 59 g	35- 77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
% din cantitatea proteinelor totale		70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale								
necesar mediu		13-15 g	21- 24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric		9-21 g	15- 31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
% din cantitatea proteinelor totale		30%	65%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale								
necesar mediu		49-60 g	58- 68 g	65- 77 g	83-100 g	94- 113 g	70-84 g	75-90 g

variatii posibile in functie de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
% din valoarea calorica	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
% din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
% din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
variatii posibile in functie de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
% din valoarea calorica	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii si adolescenti

Grupa de varsta	Elemente minerale					
	Calciu	Fosfor	Magneziu	Fier	Zinc	Iod
	- mg -	- mg -	- mg -	- mg -	- mg -	- µg -
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60

4-6 ani	900	500	180	9	9	80
7-9 ani	1.100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
Baieti						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
16-19 ani	1.300	1.100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1.100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

ANEXA Nr. 4

ECHIVALENTELE ALIMENTARE,
necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru
alcatuirea dietei la copii si adolescenti, datele orientative privind
valoarea calorica a alimentelor si caracteristicile nutritionale ale
grupelor alimentare utilizate pentru alcatuirea meniurilor la copii si
adolescenti (cantitati comerciale bruto)

Art. 1. - Pentru aprecierea cantitatilor de alimente consumate in medie pe zi de un copil, se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazin zilnic, pe o perioada de 10 zile lucratoare (in doua saptamani consecutive) in lunile februarie, mai si octombrie. Cantitatile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor imparti la numarul total de consumatori din cele 10 zile, obtinandu-se ratia medie pe copil, care se va compara cu ratiile recomandate din tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti".

Art. 2. - Continutul alimentelor in calorii si in anumite substante nutritive (proteine, lipide si glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compozitia alimentelor, rezultatele obtinute comparandu-se cu necesarul zilnic consemnat in anexa nr. 3 "Necesarul zilnic de calorii, substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti".

Art. 3. - Se permite depasirea ratiilor recomandate cu pana la 20% la lapte si produse lactate, carne si preparate din carne, peste, legume si fructe. La copiii anteprescolari si prescolari nu se recomanda untura, ca grasime animala, ci numai untul sau smantana.

Art. 4. - In cresele cu orar de zi si in gradinitile cu orar prelungit ratiile realizate trebuie sa reprezinte 75-80% din ratiile recomandate in tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti".

Art. 5. - Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat;
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat;
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat;
- f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat;
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea;
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne;
- i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesec, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;
- j) 100 g smantana = 40 g unt;
- k) 100 g paine neagra = 71 g faina;
- l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;
- m) 100 g paine alba = 76 g faina;
- n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina;
- p) 100 g compot = 15 g zahar;
- q) 100 g dulceata = 70 g zahar;
- r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar;
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar;
- t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahar;
- u) 100 g bomboane = 90 g zahar;
- v) 100 g miere = 80 g zahar;
- w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala;
- x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele rosii (tomate);
- y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;
- z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;
- aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude;
- bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;
- cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi;
- dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

Tabelul nr. 1

**Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente
pentru alcatuirea dietei la copii si adolescenti**

Grupa de alimente (g)	Copii			Adolescenti			
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Baieti		Fete	
				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte si produse lactate (in echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne si preparate din carne (in echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190

Peste si preparate din peste (in echivalent peste)	0	15	25	35	35	30	30
Oua (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grasimi							
- total	25	32	40	50	55	35	40
- animale	15	20	25	30	30	20	20
- vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (in echivalent faina)	90	160	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200
Alte legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fructe	100	130	150	180	200	180	180
Zahar si produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

Tabelul nr. 2

Valoarea calorica a alimentelor

Valoare calorica	kcal/100 g	Alimente
Minima	Sub 5	Apa, apa minerala, ceai neindulcit, supe clare
Scazuta	5-60	Fructe: mere, capsuni, caise, piersici, prune, cirese, visine, pepene, portocale, mandarine, grepfrut, mango, ananas Legume: fasole verde, varza, conopida, morcovi, patrunjel, castraveti, usturoi, ceapa, salata, ciuperci, spanac, sparanghel, broccoli Lapte degresat, branza proaspata de vaca
Moderata	60-120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazare, soia, fasole boabe, cartofi fierti/copti Carne slaba, pui Ou, branza telemea, peste Cereale simple, paine Lapte integral, iaurt integral, iaurt cu fructe cu continut redus de grasime Crescuta 120-300 Inghetata, iaurt gras, smantana, cascaval, branza topita, carne grasa, salam, carnati, paste cu sos, biscuiti, prajituri, cereale imbogatite, musli, sosuri
Foarte crescuta	Peste 300	Placinta cu carne, cartofi prajiti, pui/peste/carne prajit/prajita, hamburger, pizza, dulciuri (prajituri cu crema, ciocolata, bomboane), margarina, unt, maioneza, alune, seminte

Tabelul nr. 3

Caracteristici nutritionale ale grupelor alimentare						
Grupa alimentara	Paine, cereale, orez, paste	Legume si vegetale	Fructe	Lapte si derivate	Oua	Carne, peste
Principalii nutrienti	Carbohidrati Fier Vitamina B1 Vitamina E	Vitamine si minerale	Vitamine si minerale	Calciu Proteine	Proteine cu valoare biologica inalta	Proteine Fier Acizi grasi omega 3
Alte componente nutritive	Fibre Proteine Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B3 Folati Sodiu	Fibre	Carbohidrati Fibre	Grasimi Carbohidrati Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B12 Sodiu Potasiu	Colesterol Fier Vitaminele B1, B2, B12, A, D	Grasimi Niacina Vitamina B12

ANEXA Nr. 5

PIRAMIDA ALIMENTARA
pentru nutritia copiilor si adolescentilor, in functie de necesarul caloric, grupele de alimente si grupa de varsta

A. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor si adolescentilor in functie de necesarul caloric

Aliment / / kcal	1.600	1.800	2.000	2.200	2.400	2.600	2.800	3.200
Cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
Legume	2 cesti *	2 ½ cesti	2 ½ cesti	3 cesti	3 cesti	3 ½ cesti	3 ½ cesti	4 cesti
Fructe	1 ½ cesti	1 ½ cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 cesti	2 ½ cesti	2 ½ cesti
Lapte	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti	3 cesti
Carne	150 g	150 g	165 g	180 g	195 g	195 g	210 g	210 g
Varsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

*** 1 ceasca = 100 ml.**

B. Piramida alimentara pentru nutritia copiilor raportata la aliment si la grupa de varsta

Nota: In cadrul fiecarei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include in alimentatia zilnica produse cat mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomanda consumul cate unei portii de lapte, branza si iaurturi).

Grupa alimentara	Marimea portiei	Numar maxim de portii/zi la 2-6 ani	Numar maxim de portii/zi la 7-10 ani	Numar maxim de portii/zi la 11-13 ani
Paine, cereale si paste	- paine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceasca - cereale fierte, orez sau paste = 1/2 ceasca - cereale fierte pentru micul dejun = 30 g	6	5-6	6-7
Legume	- legume cu frunze verzi = 1 ceasca - legume crude taiate = 1/2 ceasca - legume fierte = 1/2 ceasca - 1 cartof mediu fiert - suc de legume = 1/2 ceasca	3	4-5	5-6
Fructe	- mar, banana, portocala = 1 fruct mediu - fructe crude taiate in bucati = 1/2 ceasca - suc de fructe neindulcit = 1/2 ceasca - fructe uscate = 1/2 ceasca	2-4	3	3-4
Lactate	- lapte degresat sau partial degresat = 1 ceasca - iaurt partial degresat = 1 ceasca - iaurt cu fructe cu continut scazut in grasimi = 1 ceasca - cascaval = 30 g - branza de vaci partial degresata = 1/2 ceasca	3	3	3
Carne*, pui, peste, fasole uscata, mazare, oua	- carne slaba fiarta/la gratar, pui sau peste = 90 g - 1 ou	1	2	2-3
Dulciuri Produse cu continut ridicat de grasimi	- inghetata = 1/2 ceasca - budinca = 1/2 ceasca - 1 croissant mic = 1 portie ciocolata = 15 g - branza topita = 35 g - mezeluri = 50 g - cartofi prajiti = 10 felii - unt, margarina = 20 g	1, ocazional	1, ocazional	1, ocazional

* Carnea roșie se consumă ocazional.

Mancarurile nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinar. Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei.

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 riscuri pentru sanatate.

Locația de servire a hranei va fi asigurată de către Liceul teoretic sat Oveselu, strada Principală nr. 65, comuna Măciuca, județul Vâlcea..

La întocmirea "Planului de meniu" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale, după caz;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare în cadrul aceluiași grup de beneficiari;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

3.6. Cerinte privind transportul

Transportul hranei se va face de catre contractant, cu mijloacele de transport proprii, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei, de catre organele competente.

Contractantului ii revine sarcina de a ambala hrana transportata astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

De asemenea se vor respecta urmatoarele:

Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei 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.

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

3.7. Cerinte privind igiena personalului:

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Prestatorul care lucreaza la prepararea hranei are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere);

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

CAPITOLUL IV - ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie sa-si asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a hranei. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar Prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca pe viitor, produsele sa corespunda din punct de vedere calitativ.

In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta alta corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii. Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansaa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acestea. Cantitatile constata lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.

CAPITOLUL V – RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectiva.
- Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

5.1. Conditii de livrare

Livrarea trebuie sa fie insotita de urmatoarele documente:

- aviz de insotire a marfii;

- procesul verbal de receptie a hranei;
- certificat de calitate sau declaratie de conformitate;

CAPITOLUL VI - CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in termen de 30 de zile de la data inregistrarii la beneficiar.

Plata se va face din bugetul alocat, fără ca achizitorul sa fie obligat sa faca plata din bugetul propriu.

6.1. Conditii minime de calitate

Contractantul va raspunde pentru calitatea serviciilor prestate in conditiile legislatiei in vigoare in Romania;

6.2. Dispozitii finale

Contractul se reziliaza de drept fara plata unor daune materiale (bănești), în situația în care:

- comisia de receptie constituită la nivelul Liceului teoretic, consemneaza intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor. In sensul prezentului Caiet de sarcini, intarzieri acceptabile constituie intarzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de 1 dată la 30 zile.
- au loc intreruperi nejustificate ale prestarii de servicii de catre contractant;
- se livreaza produse neconforme;

Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate

- Contractantul are obligatia de a presta serviciile contractate in asa fel incat, prin actiunile sale sa nu produca nemulumiri in randul beneficiarilor finali;
- Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai putin activitatea normala in institutiile beneficiarului;
- Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractanta nu va fi responsabila pentru nici un fel de daune interese compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice;

Toate rapoartele, datele, materialele compilate sau produse de catre Prestator (oferantul castigator) pe durata sau ca urmare a executarii acestui contract vor constitui proprietatea Autoritatii Contractante.

Prestatorul (ofertantul castigator) va trata toate documentele, datele si informatiile cu care va intra in contact sau pe care le va accesa, ca avand caracter personal si confidential si se va conforma in consecinta tuturor legilor, normelor si reglementarilor in vigoare din Romania. Exceptie vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achizitie publica, asa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

De asemenea, cu exceptia cazului in care este necesar ca Prestatorul (ofertantul castigator) sa dezvaluie anumite informatii in scopul executarii contractului sau in cazul in care documentele mentionate mai sus au caracter de informatie de interes public, Prestatorul (ofertantul castigator) nu va publica sau dezvalui nici o informatie fara acordul prealabil scris al Autoritatii Contractante. In caz de dezacord, primeaza decizia Autoritatii Contractante.

Oricare dintre documentele si informatiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie sa respecte regimul specific proiectelor cu finantare nerambursabila in ceea ce priveste accesibilitatea, disponibilitatea si pastrarea.

Responsabilități	Nume și prenume	Funcția	Data	Semnătura
Întocmit	Urs Elena-Cristina	Consilier achiziții	03.10.2022	
Întocmit	Tudora Mirela	Contabil	03.10.2022	
Avizat	Nicolescu Cristina	Secretar general UAT Comuna Măciuca	05.10.2022	
Avizat	Bunescu Marieta	Consilier CFPP	07.10.2022	

