COMUNA LALOSU
JUDETUL VALCEA
Nr.796 /06.03.2025

Se aproba,
Conducătorul autorității contractante
Primar,
RUJA Adrian

CAIET DE SARCINI
privind achiziția de servicii de caterig pentru Programul national „Masa sanatoasa" pentru preșcolarii și elevii din învatamantul preuniversitar de stat din structura Scoalii Gimnaziale Mologesti, comuna Lalosu,judetul Valcea.

DETALIEREA SPECIFICATIILOR TEHNICE CERINTE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMATII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentatia 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: " Programului national „Masa sanatoasa"de acordare a unui suport alimentar **„ masa calda"** pentru preșcolarii și elevii din structura Scoalii Gimnaziale sat Mologesti, comuna Lalosu, judetul Valcea., derulat pe perioada desfasurarii cursurilor din anul scolar 2024-2025 si 2025-0206, in zilele de cursuri ale lunilor aprilie-decembrie 2025.

Furnizarea serviiciului de asigurare masa calda se face in conformitate cu:
-H.G. nr.23 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă" în anul 2025 ";
-Legea 123/2008-pentru alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant;
-ORDIN nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar
-Ordinului Ministrului Sanatatii 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor;
- Hotărârea Consiliului de Administrație al Scoalii Gimnaziale sat. Mologesti, comuna Lalosu,judetul Valcea. si a comunicarii nr.181 din 28.02.2025, privind stabilirea condițiilor de desfășurare a programului pilot în cadrul Scoalii Gimnaziala Mologesti, si a structurilor din cadrul acesteia.,

Procedura aplicata este,, Procedura proprie ", conform art.68 (1), lit.h) si art. 111, alin(1) din Legea 98/2016.

Desfașurarea procedurii de achiziție se efectuează in baza Procedurii operaționale interne , pentru desfasurarea propriilor proceduri avand ca obiect servicii sociale cuprinse in Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si comopletarile ulterioare cu valori mai mici decat pragurile corespunzatoare prevazute la art.7 alin(1) din 98/2016, aprobata la nivelul comunei Lalosu cu respectarea prevederilor art. 2, alin (2) din Lege.

CAPITOLUL II - OBIECTUL CONTRACTULUI

2.1 Obiectul contractului:„Furnizarea serviciilor de catering pentru scoli –CPV55524000-9, respectiv furnizarea unei **mese calde in regim de catering** pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamanr de pe raza comunei Lalosu, in perioada desfasurarii cursurilor anului scolar 2024-2025 si 2025-2026, in zilele de cursuri ale lunilor aprilie-decembrie 2025.

2.2:Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Mologesti, comuna Lalosu județul Vâlcea, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform si a HG nr.23/28.01.2025 privind instituirea Programului National ,, ***Masă sănătoasă"(PNMS).***

2 .3. Durata contractului de achiziţie

Contractul de achiziţie se va derula **până la sfârşitul anului 2025**,
în perioada desfăşurării
activităţii didactice, operatorul economic având obligaţia de a asigura zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea mesei calde pentru elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Mologesti si a structurilor acesteia în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin HG 23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

2.4 Valoarea estimate totala:

Valoarea totala estimata fara TVA: 293.997lei
Valoarea totala estimata cuTVA: 320.457 lei
Valoarea estimate a unei portii /meniu:13,76 lei fara TVA (15 lei cu TVA inclus).
Pretul pe portie / meniu, include serviciile de pregatire, ambalare si de transport.
Pretul contractului de prestari ramane ferm pe toate perioada derularii acestuia.

2.5 termenul de plata:

Plata facturii se face dupa intocmirea ,,Procesului verbal de receptie a suportului alimentar" semnat de catre prestator, reprezentantul Scolii gimnaziale Mologesti si de catre reprezentatul autoritatii contractante, prin virament in contul indicat de prestator in contractul de prestari servicii.

CAPITOLUL III-CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

3.1. Descrierea serviciului de catering

Preșcolarii și elevii Școlii gimnaziale Mologesti, judeţul Valcea, vor beneficia în anul școlar 2024-2025, în cadrul continuării Programului naţional "Masă sănătoasă", de suport alimentar constând masa calda în regim catering, care se va acorda doar pe durata cursurilor, conform structurii anului şcolar.

Vor beneficia de suportul alimentar doar preşcolarii şi elevii prezenţi fizic la cursuri, în consecinţă,**copiii care sunt absenţi nu vor beneficia de suportul alimentar pe toată această perioadă.**

Transportul şi distribuţia zilnică la destinaţie a suportului alimentar, se va realiza după un grafic ce urmează a fi întocmit şi asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul unităţii de învăţământ.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile şi limitele prevăzute în lista din Anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătăţii Publice nr. 541/2025, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenti.

3.2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcţie de numărul de preşcolari şi elevi prezenţi la cursuri, care va fi comunicat de către unitatea școlară, operatorului economic, zilnic.

Notă: La data de 28.02..2025 , sunt înscrişi la Şcoala Gimnazială Mologesti un număr de 192 preşcolari şi elevi, potrivit adresei cu nr.181 din 28.02.2025.

Reprezentantul unităţii de învăţământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi înscrişi la cursuri, la începutul fiecărui modul de învăţare.

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 portie, pe urmatoarele categorii:

a) valoare materie prima

b) valoare servicii de preparare a hranei;

c) valoare servicii de transport.

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

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de

medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

3.3Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de:

a)ziua producerii pentru masa calda;.

Porțiile vor fi pregatite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerintele prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Pentru depozitarea în şcoli, se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrare, până la servire, a produselor alimentare în condiţii de igienă legal prevăzute, asigurate de către unitatea de învăţământ, conform indicaţiilor producătorului.

CAPITOLUL IV- CANTITATI NECESARE

4.1 Livrările meniurilor de tip masa caldă, vor avea loc astfel:

Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar 2025, respectiv perioada aprilie-iunie,septembrie-decembrie 2025 acesta are următoarele particularități:

4.2. **CANTITATE DE SERVICII:aprilie-iunie 2025**

Caracteristici	Cantități
Preț/porție (lei fara TVA)	13.76
Număr maxim porții/zi	192
Numar zile scoala aprilie-iunie 2025	43
Număr meniuri	8256
Total valoare estimata (lei fara TVA)	113.603

CANTITATE DE SERVICII: septembrie- decembrie2025

Caracteristici	Cantități
Preț/porție (lei fara TVA)	13.76
Număr maxim porții/zi	190
Numar zile scoala aprilie-iunie 2025	69
Număr meniuri	13.110
Total valoare estimata (lei fara TVA)	180.394
TOTAL VALOARE ESTIMATA CONTRACT	**293.997**

TOTAL CANTITATE aprilie- decembrie 2025=21.366 meniuri.

4.3VALOARE ESTIMATĂ 293.997 lei fara TVA , la care se adauga TVA.in valoare de 26.460 lei.
Total valoare cu TVA 320.457 lei

Structurat pe module de învățământ, numarul de zile de curs in anul 2025 incepand cu 10.04.2025 conform comunicarii Scolii Gimnaziale Mologesti= **112 zile :**

Numărul de zile de şcoală repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos:

1.aprilie 2025= 9 zile
2. Mai 2025=21 zile
3. Iunie 2025=13 zile
Total zile de curs aprilie-iunie 2025=43
4. Septembrie 2025= 17 zile
5. Octombrie 2025=18 zile
6. Noiembrie 2025=20 zile
7. decembrie 2025=14 zile
Total zile de curs septembrie –decembrie 2025=69
Total zile de cursuri 2025 = 112
Structuri :
-Scoala Gimnaziala sat Mologesti =67 elevi
- Scoala Primara Lalosu =82 elevi
-GPN Mologesti=16 prescolari
-GPN Lalosu=27 prescolari
Total beneficiari masă caldă:
192 perioada aprilie-iunie 2025
190 beneficiari septembrie -decembrie 2025

Pentru suportul alimentar acordat preşcolarilor şi elevilor Şcolii Gimnaziale Mologesti, în anul 2025, valoarea maximă a contractului este de- 293.997 lei la care se adauga TVA (valoarea a rezultat ca urmare a aplicării următoarei formule de calcul:

nr. maxim preşcolari/elevi X nr. zile curs X valoarea suportului alimentar).

Livrarea se va face pana sfarsitul anului 2025 sau pana la epuizarea sumelor alocate.

4.4. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoarele autorzate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Unitatea de învăţământ va păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit.

preşcolarilor şi elevilor, iar operatorul economic are obligaţia ca fiecare livrare la fiecare structură a unităţii de învăţământ să fie însoţită de o probă gratuită a suportului alimentar.

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 perioada de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Numarul portiilor de masa calda se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri.

Comunicarea prezentei zilnice pentru numarul de portii, se va face astfel
Schimbul 1: Scoala Gimnaziala Mologesti si Scoala primara Lalosu- Comunicarea prezentei zilnice pentru numarul de portii, se va face pana la ora 8:15, iar livrarea produselor pana la ora 10:00 .
Schimbul 2: Scoala Primara Lalosu- comunicarea prezentei zilnice pentru numarul de portii se va face pana la ora 12:15, iar livrarea produselor pana la ora 14:00

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 corespunzator, în funcție de necesitățile și la cerinta motivată a beneficiarului. Programul va fi anuntat în scris la începutul activității și, ori de cate ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului..

În funcție de modificările intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator si a numarului aprobat..

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

4.5 Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Meniurile de tip masa caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii.

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

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

1. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

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

3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

4. 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.

5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.

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

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

8. 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.

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

NOTA:

4.7 Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica.

-ciorba de legume ;
-supa de pui cu legume ;
- ciorba de vacuta cu legume
- legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
- mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
- pilaf cu legume si ficatei de pui;
- piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
- piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
- mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
- ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
- orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
- sufleu de broccoli cu branza;
- cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
- tocana de legume cu orez brun;
- piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
- omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
- sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
- dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
- macaroane cu branza;
- cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
- quinoa cu legume;

Meniul va conține în mod obligatoriu o chifiă de 100 g.

Masa caldă va fi compusă din două feluri:

□ **Felul tip II (fel principal) – conform modelelor variantelor orientative de meniu prezentate mai sus;**

□ **Desert- fruct proaspăt sau prăjitură de casă**

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 V - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

5.1. 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.

. Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevazute la art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

. Persoanele cu functie de decizie din cadrul autoritatii/entitatii contractante cu privire la organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire sunt:

RUJA ADRIAN –primarul comunei Lalosu;
GHEOCEL STEFAN DRAGOS-viceprimarul comunei lalosu
LACATUSU MARIAN- secretar general UAT;
ILINOIU CAMELIA GABRIELA – contabil;
ANGHEL STELA- consilier achizitii publice;
POPLESANU NICOLAE -referent, responsabil CFP
CARSTEA CORNELIA- asistent social

5.2 CONDITII DE PARTICIPARE SI PREZENTAREA OFERTEI
. Modul de prezentare a ofertei TEHNICE

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 5 tipuri de meniu diferite si fructul sau dulcele de casa..

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, 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.)

Suportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduce în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere a școlii.

Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fara TVA) per porție pe categori

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

ANEXA Nr. 1

LISTA

ANEXA nr. 1: LISTA alimentelor nerecomandate pentru a fi comercializate în unităţile de învăţământ preuniversitar şi tabelul de alegeri alimentare

Nr. crt.	Alimente nerecomandate pentru comercializare	Limita de la care alimentele devin nerecomandate pentru comercializare
1.	Alimente cu conţinut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100 g produs
2.	Alimente cu conţinut mare de grăsimi	Peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs; - acizi graşi trans peste 1 g/100 g produs.
3.	Alimente cu conţinut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)
4.	Băuturi răcoritoare, energizante şi băuturi pentru sportivi**, băuturi calde de tip cafea/ceai instant	-
5.	Alimente cu conţinut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-
7.	Alimente neetichetate****	

* 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.

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de inmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilitarei cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru(localitatea, strada,nr.) și va estima timpul de livrare (exprimat în numărul de minute) de la punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar, conform aplicației Google Maps. Timpul de livrare maxim acceptat este de 60 de minute.

Ofertantul va face dovada ca cel putin o persoana are calificarea de bucatar- cerinta este obligatorie si neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

În cadrul documentelor achiziției publice , în cazul în care au fost definite specificații tehnice prin indicarea de licențe, procedee speciale, mărci etc se consideră că sunt însoțite de mențiunea „sau echivalent".

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

5.3 În cadrul propunerii TEHNICE se vor prezenta :

1) Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/ catering și copie după autorizația de funcționare emisă și vizată de Primărie;

2) Copie după autorizație sanitar -veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport cu care se va efectua distribuția pachetelor alimentare:

3) Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăți și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificareainstruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

4) Ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice declarații pe proprie răspundere cu numărul mediu anual de personal al operatorului economic care prestează servicii ori

execută lucrări în alimentație publică din ultimii 3 ani.

5) Ofertantul va face dovada că are experiență în domeniul alimentație publică, subdomeniul servicii de catering, prin facturi și contracte de prestări servicii, din ultimii 3 ani.

6) Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei.

7) Declarație privind timpul de livrare al suportului alimentar;

8) Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini

5.4Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

5.5 In cadrul propunerii FINANCIARE se va prezenta :

Denumire	Cantitate (numar meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat) după caz	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4 (3x %TVA)	5 (3+4)
Materie primă					
Servicii de preparare					
Servicii de transport					
TOTAL					

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

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

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

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 aloca cel putin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

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

a) materie primă,

b) prepararea hranei;
c) distributie.(ambalat+transport)

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat sa cuprinda:-tariful (pretul unitar) pentru un pachet alimentar complet, cu defalcarea costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

-tariful (pretul unitar) pentru un meniu complet tip masa calda tip catering, cu defalcarea costurilor,per portie, pe urmatoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Pretul estimat de autoritatea contractanta in cadrul proiectului este de 13,76 lei fara TVA/meniu/elev sau prescolar. Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica. Prezentareain propunerea financiara a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi diponibilizate (13,76 lei faraTVA/meniu) conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabila.

Propunerea financiara va contine formularul de oferta si anexa la formularul de oferta, incluzand toate informatiile solicitate. Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respectiv a actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage incadrarea ofertei in categoria ofertelor inacceptabile.

Tariful (pretul) unitar pentru serviciile prestate si livrarea produselor la destinatia finala va fi exprimat in lei fara TVA.

In situatia in care comisia de evaluare constata ca elemente de pret ale unei oferte sunt apparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, utilizandu-se ca referinta in acest sens informatii cum ar fi buletine statistice, sau cotatii ale burselor de marfuri, comisia de evaluare va solicita ofertantului care a depus oferta in cauza explicatii cu privire la posibilitatea indeplinirii contractului in conditiile de calitate impuse prin documentatia de atribuire. Explicatiile aduse de ofertant vor fi insotite de dovezi concludente privind elementele prevazute la art. 210, alin. (2) din Legea nr. 98/2016, precum si, dupa caz, documente privind preturile ce pot fi obtinute de la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performantele si costurile implicate de a In cazul in care ofertantul nu prezinta comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata inacceptabila.numite utilaje sau echipamente de lucru.

In cazul in care ofertantul nu prezinta comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata inacceptabila.

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

a) materie primă, minim 40%;
b) servicii cu prepararea hranei;
c) servicii de transport/distribuție).

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Constractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

5.6 Criterii de atribuire
Criteriul de atribuire „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET"
. Preţul ofertei
Factor de evaluare nr.1
Preţul total al ofertei - punctaj acordat 80 puncte
Algoritm de calcul:
Punctajul se acordă astfel:
A) pentru cel mai scăzut dintre preţuri se acordă punctajul maxim alocat=80 puncte
B) pentru celelalte preţuri ofertate punctajul P (nse calculează proprorţional, astfel:
P (n) = (Preţul minim ofertat/P (n)) * punctajul maxim alocat
Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA ofertată.

2.factor de evaluare 2
Numărul de variante orientative pentru meniul mesei calde
Punctaj maxim : 20 puncte
Algoritm de calcul:
Punctajul se acordă astfel:
A) sub 5 variante prezentate oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic;
B) pentru 5 variante de meniu se acordă 5 puncte;
C) pentru fiecare variantă prezentată în plus faţă de cele 5 se va acorda 1 punct până la numărul maxim de 20. Pentru un număr de variante mai mare de 20, oferta nu va fi punctată suplimentar
Punctajul acordat pentru factorul de evaluare I. Pretul Ofertei (maxim 80 puncte)+ punctajul acordat pentru factorul de evaluare 2 de evaluare(maxim 20 de puncte)= maxim 100 de puncte.
Clasamentul ofertelor va fi determinat in baza punctajului total.
Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarant castigator.

. VI. CONDIŢII DE PARTICIPARE ŞI PREZENTAREA OFERTEI:

6.1 Documente de calificare :
Ofertantul va completa şi va depune :
1. Declaratie pe propria raspundere privind neincadrarea in art. 164, 165 şi 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice;
2. Declaraţia pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 şi 60 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice;
3. Declaraţie privind respectarea condiţiilor de mediu, social şi cu privire la securitatea
4. şi sănătatea în muncă şi protecţia munci
5. Actul constitutiv;

6.Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Cometului, la data depunerii ofertei din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și din care să reiasa concordanța odului CAEN cu obiectul contractului;

7. 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 organismele competente, din care sa reiasa ca nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

8. 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;

9. Imputernicire daca este cazul;

10.Cazierul judiciar al operatorului economic, și ai membrilor organului de administrare, de conducere sau supraveghere al respectivului operator operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din

certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

11. Acord asociere/ acord subcontractare dacă e cazul

12 autorizalie pentru desfasurarea activitatii de alimentalte publica, emisa de catre primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in copie lizibita cu menliunea conform cu originalul. valabilă pe toata perioada de desfasurare a contractului;13. Autorizatie sanitar veterinara , cu viza valabila pe perioada desfasurarii contractului;

14. Dovada prin care mijloacele auto special utilizate, sunt autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

15 Experineţa similară

Operatorii economici trebuie să facă dovada ca în ultimii 3 ani au prestat servicii similare

în domeniul alimentaţiei publice (restaurant, catering) la nivelul a maxim 2 contracte, în valoare cumulată de cel puţin 300.000 lei fără TVA.

Modalitatea prin care se poate fi demonstrată îndeplinirea cerinţei: se vor prezenta

documente contabile.

6.2. 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

6.3 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 aceeasi grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu paine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; in schimb, se poate folosi lapte cu paine cu gem sau cu biscuiti; la masa de pranz nu se vor servi felurile 1 si 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume).

5. Se vor evita la cina mancarurile care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (de exemplu, iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

6. Mancarurile gen tocaturi sunt acceptate numai daca sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.

7. Meniul va fi imbogatit cu vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.

8. Se interzice folosirea cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp.

6.4 Alimentatia copilului prescolar trebuie sa respecte urmatoarele reguli:

a) Alimentatia trebuie sa cuprinda o varietate larga de alimente din grupele de baza: paine, cereale, orez si paste fainoase, vegetale, fructe, lapte, branza si iaurt, carne, pui, peste si oua.

b) Masa trebuie sa se serveasca inainte de a-i fi foarte foame copilului, de a fi obosit sau iritat.

c) Trebuie sa se ofere cateva variante de alimente la alegere si cel putin un aliment favorit.

d) Pentru asigurarea ratiei zilnice de nutrienti, mesele principale vor fi completate cu gustari formate din cereale cu lapte, sandvisuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, branza cu continut scazut de sare si grasimi.

e) Alimentele din meniu pot sa aiba consistenta si culori diferite, in vederea stimularii poftei de mancare.

f) Cantitatea de mancare trebuie sa fie adecvata varstei copilului; o modalitate practica de stabilire a cantitatii de mancare la copilul mic, in lipsa tabelelor si a graficelor, este de a-i servi o lingura din fiecare grup alimentar pentru fiecare an de varsta al copilului.

g) Masa trebuie sa se incheie cand copilul s-a saturat, devine nelinistit sau nu manifesta interes.

6.5. Alimentatia copilului scolar trebuie sa respecte cu precadere urmatoarele reguli:

a) sa asigure un necesar de calorii si micronutrienti conform varstei si ritmului de crestere;

b) sa asigure un aport corespunzator de proteine/zi, prin consumul de carne, oua, produse lactate, dar si din surse vegetale incluzand fasolea, lintea, produse din soia,

c) sa asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vaca, pasare si porc, legumele - inclusiv fasole si alune, cerealele integrale sau fortifiate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea sa fie formata din fructe, lapte si produse lactate cu un continut scazut de grasime;

e) sa asigure o hidratare corespunzatoare varstei.

ANEXA nr. 3: NECESARUL ZILNIC de calorii şi macronutrienţi, vitamine şi elemente minerale, necesarul zilnic de apă pentru copii şi adolescenţi

1.Anexa nr. 3A. Necesarul zilnic de calorii şi macronutrienţi, pentru copii şi adolescenţi

		Copii			Adolescenţi		
					Băieţi		Fete
		3-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-17 ani	11-14 ani	15-17 ani
Energie (kcal)*	Necesar mediu	1469	1786	2543	2297	3176	2531
	Variaţii posibile în funcţie de caracteristicile grupului	1170-1820	1390-2170	2030-3130	2700-3680	1910-2720	2220-2840
Carbohidraţi (g)*	Necesar mediu	191	228	330	408	297	323
	Variaţii posibile în funcţie de nivelul caloric	171-199	152-317	222-458	296-538	209-398	243-415
Carbohidraţi (%)*		45-60	45-60	45-60	45-60	45-60	45-60
Fibre (g)**		25	25	25-31	31-38	38	26
Lipide (g)*	Necesar mediu	44	53	76	94	69	75
	Variaţii posibile în funcţie de nivelul caloric	25-68	29-81	44-117	58-138	41-102	48-107

Lipide (%)*		20-35	20-35	20-35	20-35	20-35	20-35
AGS (%)*		CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
AAL (%)*		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
AL (%)*		4	4	4	4	4	4
EPA + DHA (mg)*		250	250	250	250	250	250
AGT*		CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP	CMPP
Proteine	Necesar mediu g/zi	37	58	70	101	124	90
	Variaţii posibile în funcţie de nivelul caloric Se recomandă ca minimum 35% din proteine să fie de origine animală.	45-66	57-83	79-113	99-141	72-102	79-113
Proteine (%)		12-20	12-20	12-20	12-20	12-20	12-20

*Conform Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentară, 2019
**Conform IOM-Institute of Medicine - https://nap.nationAALcademies.org/catalog/10490/dietary-reference-intakes-for-energy-carbohydrate-fiber-fat-fatty-acids-cholesterol-protein-and-amino-acids.
AGS = acizi graşi saturaţi
CMPP = cât mai puţin posibil
AAL = acid alfalinolenic
AL = acid linolenic
AGT = acizi graşi trans
EPA = acid eicosapentaenoic;
DHA = acid docosahexaenoic.

2.Anexa nr. 3B. Necesarul zilnic de vitamine şi elemente minerale pentru copii şi adolescenţi

a)Vitamine*

Grupa de vârstă	B1 Tiamină	B2 Riboflavină	B3 Niacină	B4 Colină	B5 Acid Pantotenic - mg -	B6 Piridoxină - (g/zi) -	B7 Biotină	B9 Acid fo
	(mg/MJ) (a)	(mg/zi)	(mg/MJ) (a)	(mg/zi)	(mg/zi)	(mg/zi)	(g/zi)	(g/zi)
Copii								
3-6 ani	0,1	0,7	1,6	170	4	0,7	25	140
7-10 ani	0,1	1	1,6	250	4	1	25	200
Băieţi								
11-14 ani	0,1	1,4	1,6	340	5	1,4	35	270
15-17 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,7	35	330
> 18 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,7	40	330

Fete								
11-14 ani	0,1	1,4	1,6	340	5	1,4	35	270
15-17 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,6	35	330
> 18 ani	0,1	1,6	1,6	400	5	1,6	40	330

*Conform Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentară, 2019

1 g - micrograme;
UI - unităţi internaţionale;

1 g = 40 UI;
1 MJ = 238,83 kcal.
b)Elemente minerale*

Grupa de vârstă	Calciu (mg/zi)	Fosfor (mg/zi)	Magneziu (mg/zi)	Fier (mg/zi)	Zinc (mg/zi)	Iod (g/zi)	Potasiu (mg/zi)	Mangan (mg/zi)	Molibden (g/zi)
Copii									
3-6 ani	800	440	230	7	5,5	90	1.100	1	20
7-10 ani	800	440	300	11	7,4	90	1.800	1,5	30
Băieţi									
11-14 ani	1.150	640	300	11	10,7	120	2.700	2	45
15-17 ani	1.150	640	300	11	14,2	130	3.500	3	65
18-24 ani	1.000	550	350	11	9,4	150	3.500	3	65
Fete									
11-14 ani	1.150	640	300	13	10,7	120	2.700	2	45
15-17 ani	1.150	640	300	13	11,9	130	3.500	3	65
18-24 ani	1.000	550	300	16	7,5	150	3.500	3	65

*Conform Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentară, 2019

3.Anexa nr. 3C. Necesarul zilnic de apă la copii şi adolescenţi

Vârstă	Copii, adolescenţi şi adulţi	Necesarul zilnic de apă (ml/zi)
3-8 ani	Băieţi şi fete	1.600
9-13 ani	Băieţi	2.100
	Fete	1.900
14-18 ani	Băieţi	2.500

	Fete	2.000

Apă = apă potabilă, apă din umiditatea alimentelor, în condiţii moderate de activitate fizică la temperaturi de mediu moderate.

ANEXA nr. 4: DEFINIREA porţiilor pe grupe alimentare şi necesarul zilnic estimativ al numărului de porţii pentru alcătuirea meniului la copii şi adolescenţi

1.Definirea porţiilor pe grupe alimentare

Grupa alimentară	Mărimea porţiei	Kcal şi macronutrienţi/porţie
Legume	Legume cu frunze verzi crude = 100 g Legume crude = 100 g Legume fierte/congelate/conservate = 80 g Pastă de tomate = 30 g Bulion/Suc de roşii = 100 g	Aproximativ 25 kcal, 5 g CH, 2 g P, 0 g L Legumele prezintă variaţii mari în conţinutul caloric/100 g.
Fructe	Fructe proaspete = 100-120 g Fructe gătite/congelate/conservate (fără zahăr adăugat) = 100-120 g Fructe uscate/confiate, deshidratate = 20 g Suc de fructe proaspăt (fără zahăr adăugat) = 150 ml	Aproximativ 60 kcal, 15 g CH, 0 g P, 0 g L
Produse din cereale şi amidonoase	Pâine (1 felie medie) = 30 g 1/2 lipie sau tortilla = 30 g Biscuiţi fără cremă = 20 g 3 rondele de orez = 20 g Cereale uscate/nefierte (paste făinoase, mălai, orez, gris, cuşcuş, quinoa, mei, hrişcă, amarant, fulgi de ovăz, fulgi de porumb, fulgi de orez, fulgi de hrişcă, fulgi de quinoa, fulgi de orz, fulgi de secară, fulgi de amarant) = 20 g Cereale fierte (paste făinoase, orez, quinoa, mei, hrişcă, amarant, cuşcuş) = 70 g Mămăligă = 100 g Popcorn simplu = 20 g Făină = 20 g Brioşe/Chec/Clătite simple = 30 g Cartofi albi/Dulci fierţi/Copţi = 80 g	Aproximativ 80 kcal, 15 g CH, 0-3 g P, 1-2 g L
Lapte, brânzeturi, iaurt/chefir/sana/lapte bătut şi alternative vegetale	Lapte = 125 ml Brânzeturi slabe = 40 g Brânzeturi semigrase = 30 g Brânzeturi grase = 20 g Iaurt = 125 g Băutură vegetală îmbogăţită cu calciu = 125 ml Iaurt vegetal îmbogăţit cu calciu = 125 ml	Aproximativ 50-80 kcla, 6 g CH, 4 g P, 0-4 g L + 150 mg Ca
Alimente proteice: carne, peşte, ouă, leguminoase uscate şi fructe oleaginoase	Carne (albă/roşie - negătită) = 40 g carne procesată = 40 g Peşte şi fructe de mare (negătite) = 40 g Ouă = 55 g (1 buc. sau 3 albuşuri) Organe (ficat, pipote etc.) (negătite) = 40 g Tofu/Soia = 70 g	Aproximativ 45-100 kcal, 0 g CH, 6-9 g P, 0-8 g L
	Leguminoase uscate (fasole, linte, mazăre	100-125 kcal,

	galbenă, năut) = 30 g Leguminoase uscate gătite (fasole, linte, mazăre galbenă, năut) = 70 g	15-20 g CH, 5-7 g P, 0-7 g L
	Fructe oleaginoase (nuci, migdale, caju, seminţe de floarea- soarelui, seminţe de dovleac, seminţe de chia) = 30 g	140-190 kcal, 5-7 g CH, 5-7 g P, 12-15 g L
Grăsimi	Unt vegetal (migdale, caju, arahide) = 10 g Cacao pudră = 10 g Fulgi de cocos = 10 g Avocado = 30 g Măsline (fără sâmburi) = 30 g Ulei vegetal (măsline, rapiţă, floarea-soarelui) = 5 g Smântână = 30 g Unt = 10 g	Aproximativ 45-60 kcal, 0-3 g CH, 0-2 g P, 5g L

CH = carbohidraţi
P = proteine
L = lipide (grăsimi)

2.Necesarul zilnic estimativ al numărului de porţii pentru alcătuirea meniului la copii şi adolescenţi

Grupa alimentară	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-17 ani
Legume	2	2,5-3	4	4
Fructe	2	2,5-3	2,5-3	3
Produse cerealiere şi amidonoase	7	9	12-13	14-15
Lapte/laurt/Chefir/Sana/Lapte bătut şi alternative vegetale, brânzeturi	3,5	3,5	4	4
Alimente proteice: carne, peşte, ouă, leguminoase uscate şi fructe oleaginoase	1,5 în proporţie echilibrată între diferitele surse	2 în proporţie echilibrată între diferitele surse	3 în proporţie echilibrată între diferitele surse	4 în proporţie echilibrată între diferitele surse
Grăsimi	3-4	4-5	6-7	7-8

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 179 din data de 28 februarie 2025

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 veterinare. 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 rise pentru sanatate.

Locaţia de servire a hranei va fi asigurată de către Scoala Gimnaziala Mologesti si Scoala Primara Lalosu din comuna Lalosu, judeţul 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;

6.6 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 transporatata astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la conditiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinatia 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 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.

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

6.7 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 Notiuni 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 VII 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 constate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.

Ambalare, etichetare, marcare Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: **"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".** În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a)pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma **"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";**

b)pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe. Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 30 din data de 15 ianuarie 2024

CAPITOLUL VIII – RECEPTIA SI DISTRIBUIREA MESEI CALDE

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.

- Procesul verbal lunar de recepție a mesei calde se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă.

-Procesul verbal lunar de recepție a hranei va fi semnat de către prestator și de către Beneficiar.

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, întocmită de prestator;

2. Avize de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se consemnează zilnic: varianta de masă caldă, numărul meselor calde livrate, semnăturile părților.

- 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.

8.1. Conditii de livrare

Livrarea trebuie sa fie insotita de urmatoarele documente:

- aviz de insotire a marfii;
- procesul verbal de receptie a hranei;
- certificat de calitatea sau declaratie de conformitate;

CAPITOLUL IX - 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 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.

CAPITOLUL X. GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE:

10.1.Operatorul economic va constitui garanţia de bună execuţie în cuantum de 5% din valoarea contractului, fără TVA, în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituţie de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condiţiile legii şi devine anexă la contract, conform prevederilor art. 39 din H. G. nr. 395/2016 sau prin reţineri succesive din sumele datorate pentru facturile lunare.

10.2.Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenţii asupra garanţiei de bună execuţie, în limita prejudiciului creat, dacă operatorul economic nu livrează, livrează cu întârziere sau livrează necorespunzător suportul alimentar prin raportare la obligaţiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenţii asupra garanţiei de bună execuţie, autoritatea contractantă are obligaţia de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligaţiile care nu au fost respectate. Garanţia astfel constituită este destinată acoperirii eventualelor prejudicii suferite de autoritatea contractantă în executarea prezentului contract, inclusiv în perioada de garanţie sau în cazul rezilierii contractului din motive imputabile de autoritatea contractantă, precum şi în cazul prejudiciilor produse în execuţia obiectului contractului, din vina furnizorului, ori în alte situaţii prevăzute în lege. În cazul în care prejudiciul produs de operatorul economic este mai mare decât cuantumul garanţiei de bună execuţie, operatorul economic este obligat să despăgubească autoritatea contractantă integral şi întocmai.

10.3.Autoritatea contractantă se obligă să restituie garanţia de bună execuţie, în termen de 14 zile de la data încheierii procesului-verbal final de recepție calitativă/cantitativă, dacă achizitorul nu a ridicat până la acea dată pretenţii asupra **ei.**

11.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 nemultumiri 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 (ofertantul 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.

Responasbilități	**Nume și prenume**	**Funcția**	**Semnătura**
Întocmit	ANGHEL Stela	Consilier achiziții	
Avizat	ILINOIU camelia Gabriela	Contabil	

Anexa 1 la caietul de sarcini

Proces-verbal de receptie calitativa si cantitativa,support alimentar livrat in cadrul Proiectului National Masa sanatoasa , comuna Lalosu

Incheiat la data de _____2025

Intre :

_____ prin responsabil proiect_____cu sediul in sat_____comuna Lalosu, judetul Valceadenumita in continuare **BENEFICIAR**, pe de o parte

Si

SC_____ SRL cu sediul in

_____

_____

, denumit in continuare **FURNIZOR,** pe de alta parte.

Azi data de mai sus am procedat la receptia cantitativa si calitativa a produselor de mai jos livrate in baza contractului de servicii de catering nr._____din data da _____, incheiat cu Primaria comunei Lalosu cu urmatoarele documente insotitoare :
-aviz de insotirea marfii
-declaratie de conformitate/ certificat de calitate nr.____ din_____.

Nr. Crt.	Denumire produs (meniu, fruct sau preajitura de casa)	Nr. bucati	Din care meniuri neconforme (ambalaj deteriorat,fruct stricat,meniu incomplete,lipsa eticheta, etc) (nr. bucati)	Observatii	
1					
2					

Pachete neconforme sunt in numar de _____, bucati.Prestatorul se obliga sa le inlocuiasca cu pachete alimentare conforme intr-un interval de timp de maxim____ ore.

Beneficiar,
Unitatea _____

Prestator,
SC_____