

**ROMANIA
JUDEȚUL GIURGIU,
COMUNA ROATA DE JOS**

Sat Roata de Jos, strada Republicii, nr. 65, tel./fax: 0246266115, adresă e-mail
cl_roatadejos@yahoo.com, site www.primariaroatadejos.ro

CIF 5123608

Nr. 2727 din 20.03.2024

Se aprobă
Conducătorul autorității contractante
Primar
GHIDANĂC MARIN



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de servicii de catering pentru Programul național "Masă sănătoasă"
pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr. 1 Roata de Jos, județul Giurgiu

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: "Programului național Masă sănătoasă" pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale nr. 1 Roata de Jos, comuna Roata de Jos, județul Giurgiu.

Având în vedere prevederile HG nr. 24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, a prevederilor Hotărârii Consiliului de Administrație al Școlii Gimnaziale nr.1 Roata de Jos, comuna Roata de Jos, județul Giurgiu, nr. 70 din 08.03.2024, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementării programului național în cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Roata de Jos, HCL nr. 26 din 18.03.2024 privind aprobarea tipului de suport alimentar acordat preșcolarii și elevilor Școlii Gimnaziale nr.1 Roata de Jos din comuna Roata de Jos în cadrul Programului Național ” Masă sănătoasă”, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, cu modificările și completările ulterioare, astfel că procedura de atribuire a contractului este Procedura proprie P.O. –AP-10 aprobată prin Dispoziția primarului nr.61 din 08.03.2024.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

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

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetelor alimentare pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale nr. 1 Roata de Jos, comuna Roata de Jos, județul Giurgiu, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare, a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și a Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și 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 oferite vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

În cadrul procesului de selecție 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.

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase și vor respecta cerințele prevazute 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 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.

Livrările pachetelor alimentare, vor face la:

1. Școala Primară Nr.1, Comuna Roata de Jos (Cățunu) Adresa :Strada Școlii Nr. 3
2. Școala Primară Nr. 2, Sadina Adresa :Strada Republicii Nr. 85, Comuna Roata de Jos, Sat Sadina
3. Grădiniță cu Program Normal Roata Mică, Localitatea Roata de Jos Adresa : Comuna Roata de Jos,Sat Roata Mică, Strada Școlii Nr. 13.
4. Grădinița cu Program Normal Nr.2, Adresa: Localitatea Roata de Jos, Srada Republicii Nr. 7A
5. Școala Gimnazială Nr. 1 Roata de Jos –Str. Republicii Nr. 6, Sat Roata de Jos, Comuna Roata de Jos,Județul Giurgiu

1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar pentru anul 2024, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Cantități
Preț/pachet alimentar (lei cu TVA)	15
Număr porții	66172
Număr zile activitate didactică	142
Total valoare estimată/zi (lei cu TVA)	6990
Total valoare estimate contract (lei cu TVA)	1.004.460

2. Structurat pe module de învățământ, structura anului 2024, este următoarea:

Martie 2024	- 21 zile;
Aprilie 2024	- 20 zile;
Mai 2024	- 17 zile ;
Iunie 2024	- 15 zile;
Septembrie 2024	- 16 zile;
Octombrie 2024	- 18 zile;
Noiembrie 2024	- 20 zile ;
Decembrie 2024	- 15 zile.

Total zile de cursuri = 142 zile

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

3.1 Perioada martie – august 2024 :

3 - 5 ani	= 130 preșcolari;
6-10 ani	= 197 elevi;
11-14 ani	= 139 elevi.

3.2 Perioada septembrie – decembrie 2024:

3 - 5 ani = 130 preșcolări;

6-10 ani = 197 elevi;

11-14 ani = 139 elevi.

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de pachete alimentare livrate gratuit, respectiv câte un pachet alimentar pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioada de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul orar 9.30-10.00 către unitatile:

- Școala Primară Nr.1,
- Școala Primară Nr. 2,
- Grădiniță cu Program Normal Roata Mică,
- Grădiniță cu Program Normal Nr.2,
- Școala Gimnazială Nr. 1 Roata de Jos

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 pachete alimentare ce vor trebui preparate și predate beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 08:15; va conține numărul de pachete alimentare 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 structura Școlii Gimnaziale nr.1 Roata de Jos, comuna Roata de Jos, județul Giurgiu.

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 prețului 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 pachet alimentar 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. 24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”

Unitatile care produc, prepara, transporta 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

si alte activitati oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislatiei privind alimentele si furajele, a normelor privind sanatatea si bunăstarea animalelor, sanatatea plantelor si produsele de protectie 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 si (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 si (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 si (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

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

1. Produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară pachetele alimentare trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
3. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități.
4. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a oualor fierte, nesectionate după fierbere.
5. Pachetele alimentare trebuie pregătite în dimineața zilei în care se servesc, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
6. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

Pachetul alimentar va conține în mod obligatoriu :

- produse de panificație din făina integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne și/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului;
- legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului;
- un fruct.

Pachetele alimentare 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, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți.

CAPITOLUL III - CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

3.1. Motive de excludere:

Ofertantii nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

3.2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Ofertantul trebuie să prezinte Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului de pe lângă tribunalul teritorial. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să fie reale/actuale la data prezentării și să rezulte ca obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul constatator.

3.3. Capacitatea tehnică și profesională

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute 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 să aibă capacitatea de a livra hrana - numărul de pachete alimentare zilnice/săptămânale la ora solicitată.

Prestatorul trebuie să prezinte lista cu contractele similare, respectiv copii conform cu originalul a contractelor de prestări servicii, din care să reiasă experiența similară obținută în ultimii 3 ani (calculată de la data limită de depunere a ofertelor) ce fac obiectul contractului și a căror valoare cumulată să fie cel puțin egală cu 1.004.460,00 lei TVA inclus, valoare ce se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul unuia sau mai multor contracte.

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 tehnică

1. Se vor propune variante de pachet alimentar, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini și în legislația aplicată;

Ofertantul va indica în oferta tehnică 5 tipuri de pachet alimentar.

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

La întocmirea listei pachetelor alimentare, 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 pachetul alimentar;

- varietate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescent și a anexelor la acesta.

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

ANEXA Nr. 1

LISTA alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau formă de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - seminte sărate - branzeturi sărate - alte produse similare

4.	Băuturi răcoritoare**		- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandwichuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutritională.

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

3. Se va prezenta modul de efectuare al transportului hranei la locația Școlii Gimnaziale nr.1 Roata de Jos;

Pachetul alimentar se distribuie sub formă ambalată, sigilate și etichetate corespunzător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct.8 din anexa 3 a HG. nr.24/2024, fiind transportată numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

4. Se va prezenta Declarație pe proprie răspundere referitoare la respectarea obligațiilor privind condițiile de muncă și securitatea muncii ;

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

6. Se vor prezenta măsuri de reducere a riscurilor care pot apărea pe parcursul desfășurării prezentului contract de achiziție publică. Riscurile ce pot apărea, se referă la:

- Riscuri de îmbolnăvire a participanților la activități (beneficiarii direcți);
- Riscul de furnizare de servicii incomplete, neconforme;
- Neîncadrarea în termenele impuse de contract;

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA, va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală estimată a contractului de achiziție publică, respectiv de **1.004.460,00 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 financiară se compune din prețul unitar oferit 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					
Transport					
TOTAL					

Având în vedere prevederile art.187, alin.(3), lit.a) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, criteriul de atribuire aplicat este cel mai bun raport calitate - preț, stabilirea ofertei câștigătoare se realizează prin aplicarea unui algoritm specific de calcul.

Criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret se aplică pentru acele oferte care alocă cel puțin (60) % din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime și în cadrul acestuia pentru acele oferte care alocă cel puțin 25 % din greutatea pachetului alimentar pentru produse din carne și/sau branzeturi/derivate din lapte.

Ofertanții au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per beneficiar, pe următoarele categorii:

- a) materie primă, minim 60 %;
- b) prepararea hranei;
- c) transport

Ofertele se vor diferenția astfel după următoarele criterii:

- Costul cu materia primă de minim 60 % /beneficiar;
- Alocarea a cel puțin 25 % din greutatea pachetului alimentar pentru produse din carne și/sau branzeturi/derivate din lapte;

Valoarea ofertei conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare, etc.

Oferta financiară se va întocmi conform **formularului - formular de ofertă financiară** .

3.4.2. Documente de calificare

Se vor prezenta:

1. Declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în 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 fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul general consolidat - formulare tip emise de organismele competente, din care sa reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

5. Certificat de atestare a plății impozitelor și taxelor locale eliberate de autoritatea publică locală/autoritățile publice locale în circumscripția căreia/căroră are sediul social, sediile secundare, precum și punctul/punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata și/sau alte active impozabile din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;

6. Certificat de cazier judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării ;

7. Certificat de cazier fiscal al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentării;

8. Autorizația de funcționare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;

9. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comertului, în termen de valabilitate;

10. Dovada înregistrării sanitar – veterinar de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra pachetele alimentare;

11. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinar a unităților din care se livrează pachetele alimentare;

12. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinar a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitatea școlară;

13. Certificat ISO 9001;

14. Certificat ISO 22000;

15. Certificat ISO 14001.

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

1. Structura cheltuieli pachet alimentar:

a) materie primă, minim 60 %;

b) prepararea hranei;

c) transport

2. Alocarea a cel puțin 25 % din greutatea pachetului alimentar pentru produse din carne și/sau branzeturi/derivate din lapte;

Evaluarea ofertelor:

Factori de evaluare

1. **Factor de evaluare nr.1** - Prețul total al ofertei (cu TVA inclus) - punctaj acordat 70 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 60 % din costul total al ofertei/porție/beneficiar

Formula de calcul: pentru oferte cu un procent de 60 % se acordă 0 puncte, pentru oferte cu procent cuprins între 61-70% din costul total oferit, se acordă punctaj proportional pana la 20 puncte;

3. **Factor de evaluare nr.3** - Conținutul produselor din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte - punctaj acordat 10 puncte. Nu se acceptă oferte cu mai puțin de 25 % din greutatea totala a pachetului alimentar.

Formula de calcul: pentru oferte cu un procent de 25 % se acordă 0 puncte, pentru oferte cu procent cuprins între 25-30 % din greutatea totala, se acordă punctaj proportional pana la 10 puncte;

Ofertele la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 60 % din valoarea totală cu TVA si cu un procent sub 25 % produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, sunt inadmisibile.

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 si la procentul privind greutatea produselor din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, din total pachet, dacă și în acest caz nu 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. Cerințe specifice privind alimentele:

Pachetele alimentare trebuie livrate în cantități și continut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislatia în vigoare.

Pachetele alimentare 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase 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, brânză, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

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

PRINCIPIILE
care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

1. Caracteristici în alimentația copilului

- a) Nevoile nutriționale ale copiilor diferă în funcție de vârstă.
- b) Un copil crește în salturi, ceea ce se reflectă prin nevoi energetice diferite.
- c) Aportul alimentar este adecvat dacă asigură o creștere staturală și ponderală normală, evidențiată prin compararea parametrilor creșterii cu curbele standard.

2. Principii în alimentația copilului

Alimentația sănătoasă pentru copilul mai mare de 24 de luni implica respectarea unor principii de bază, și anume:

- a) asigurarea unei diversități alimentare, ceea ce înseamnă consumul pe parcursul unei zile de alimente din toate grupele și subgrupele alimentare
- b) asigurarea unei proporționalități între grupele și subgrupele alimentare, adică un aport mai mare de fructe, legume, cereale integrale, lapte și produse lactate, comparativ cu alimentele cu un conținut crescut de grăsimi și adaos de zahar
- c) consumul moderat al unor produse alimentare, adică alegerea unor alimente cu un aport scăzut de grăsimi saturate (unt, untură, carne grasă) și de zahăr adăugat

3. Reguli generale privind alimentația copiilor în creșe, unități de învățământ sau alte tipuri de colectivități

1. Conducerile creșelor, unităților de învățământ sau ale oricaror alte tipuri de colectivități de copii și tineri vor asigura o alimentație colectivă adaptată vârstei și stării de sănătate, specificului activității și anotimpului.

2. Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu recomandările cuprinse în anexele nr. 3 și 4, proporțional cu timpul petrecut de copil în colectivitate.

De exemplu, pentru un program școlar de 6 ore, se recomandă o gustare care să asigure 10% din rația energetică zilnică.

3. În alcătuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentară, cuprinsă în anexa nr. 5.

a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartitie a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.

b) O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.

c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și 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 galuște și friptură 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 prăjite.

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 frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.

4. Alimentația copilului preșcolar 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, brânză 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, sandwichuri, fructe, sucuri de fructe, iaurt simplu sau iaurt cu fructe, brânză cu conținut scăzut de sare și grăsimi.

e) Alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftelor 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 săturat, 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, pasăre 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 grăsime;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

NECESARUL ZILNIC DE CALORII								
substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți								
A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți								
	Copii				Adolescenți			
					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 și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu - mg -	Fosfor -mg-	Magneziu -mg-	Fier -mg-	Zinc -mg-	Iod -mg-
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
Băieți						
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

ECHIVALENTELE ALIMENTARE,
necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru
alcătuirea dietei la copii și adolescenți, datele orientative privind
valoarea calorică a alimentelor și caracteristicile nutriționale ale
grupelor alimentare utilizate pentru alcătuirea meniurilor la copii și
adolescenți (cantități comerciale bruto)

Art. 1. - Pentru aprecierea cantitatilor de alimente consumate în medie pe zi de un copil, se va realiza un calcul pe baza foilor de alimente scoase din magazie zilnic, pe o perioadă de 10 zile lucrătoare (în două săptămâni consecutive) în lunile februarie, mai și octombrie. Cantitățile din grupele de alimente cumulate pe cele 10 zile se vor împărți la numărul total de consumatori din cele 10 zile, obținându-se rația medie pe copil, care se va compara cu rațiile recomandate din tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți".

Art. 2. - Conținutul alimentelor în calorii și în anumite substanțe nutritive (proteine, lipide și glucide) se va stabili prin calcul, folosindu-se tabele de compoziția alimentelor, rezultatele obținute comparându-se cu necesarul zilnic consemnat în anexa nr. 3 "Necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți".

Art. 3. - Se permite depășirea rațiilor recomandate cu până la 20% la lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, peste, legume și fructe. La copiii anteprescolari și preșcolari nu se recomandă untura, ca grăsimi animale, ci numai untul sau smântana.

Art. 4. - În creșele cu orar de zi și în grădinițele cu orar prelungit rațiile realizate trebuie să reprezinte 75-80% din rațiile recomandate în tabelul nr. 1 "Necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți".

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

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspăt;
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspăt;
- d) 100 g branza telemea de vacă = 550 ml lapte proaspăt;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt;
- f) 100 g branza proaspătă de vacă = 400 ml lapte proaspăt;
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea;
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne;
- i) 100 g specialități din carne (sunca de Praga, mușchi file, mușchi țigănesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;
- j) 100 g smântana = 40 g unt;
- k) 100 g pâine neagră = 71 g făină;
- l) 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină;
- m) 100 g pâine albă = 76 g făină;
- n) 100 g paste făinoase (inclusiv biscuiți fără cremă) = 100 g făină;
- o) 100 g malai, orez, gris = 100 g făină;
- p) 100 g compot = 15 g zahăr;
- q) 100 g dulceață = 70 g zahăr;
- r) 100 g gem, peltea, marmeladă = 40 g zahăr;
- s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahăr;

- 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 eruda;
 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 alcătuirea dietei la copii și adolescenți

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

PIRAMIDA ALIMENTARĂ
pentru nutriția copiilor și adolescenților, în funcție de necesarul caloric, grupele de alimente și grupa de vârstă

A. Piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție 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 ceașcă = 100 ml.

B. Piramida alimentară pentru nutriția copiilor raportată la aliment și la grupa de vârstă

Nota: În cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi).

Grupa alimentară	Mărimea porției	Număr maxim de porții/zi la 2-6 ani	Număr maxim de porții/zi la 7-10 ani	Număr maxim de porții/zi la 11-13 ani
Paine, cereale și paste	- paine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceașcă - cereale fierte, orez sau paste = ½ ceașcă - cereale fierte pentru micul dejun = 30 g	6	5-6	6-7
Legume	- legume cu frunze verzi = 1 ceașcă - legume crude taiate = ½ ceașcă - legume fierte = ½ ceașcă - 1 cartof mediu fiert - suc de legume = ½ ceașcă	3	4-5	5-6

Fructe	- mar, banana, portocala = 1 fruct mediu - fructe crude taiate in bucati = ½ ceasca - suc de fructe neindulcit = ½ ceasca - fructe uscate = ½ 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 = ½ 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 = ½ ceasca - budinca = ½ 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.**

Pachetele alimentare nu vor contine substante conservante și coloranti artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror 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 Școala Gimnazială nr. 1 Roata de Jos, comuna Roata de Jos, județul Giurgiu, la cele 5 locații :

1. Școala Primară Nr.1, Comuna Roata de Jos (Cățunu) Adresa :Strada Școlii Nr. 3
2. Școala Primară Nr. 2, Sadina Adresa :Strada Republicii Nr. 85, Comuna Roata de Jos, Sat Sadina
3. Grădiniță cu Program Normal Roata Mică, Localitatea Roata de Jos Adresa : Comuna Roata de Jos, Sat Roata Mică, Strada Școlii Nr. 13.

4. Grădinița cu Program Normal Nr.2, Adresa: Localitatea Roata de Jos, Strada Republicii Nr. 7A
5. Școala Gimnazială Nr. 1 Roata de Jos –Str. Republicii Nr. 6, Sat Roata de Jos, Comuna Roata de Jos, Județul Giurgiu

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. Cerințe privind transportul

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

Contractantului îi revine sarcina de a ambala pachetele alimentare 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 următoarele:

Pachetele alimentare vor fi împachetate, manipulate, și transportate astfel încât să fie protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

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

3.7. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Prestatorul care lucrează la prepararea pachetelor alimentare are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere);

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția pachetelor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate 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 pachetelor alimentare. 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 pachetelor alimentare, 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 declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acestea. Cantitatile constatate 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 in 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 pachetelor alimentare;
- 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 Școlii Gimnaziale nr.1 Roata de Jos, 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 nemulțumiri 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.

Responsabilități	Nume și prenume	Funcția	Data	Semnătura
Avizat	Alexandrescu Camelia Constanta	Secretar general UAT	20.03.2024	
Verificat	Neata Verginia	Consilier Juridic	20.03.2024	
Întocmit	Moise Adriana Alina	Consilier achiziții publice	20.03.2024	