

PRIMARIA ORASULUI BAILE GOVORA
JUDETUL VALCEA
Nr. 9620 / 13.05.2024

APROBAT
PRIMAR
MIHAI MATEESCU



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de

SERVICII DE CATERING PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII LICEULUI TEHNOLOGIC
BAILE GOVORA, JUDETUL VALCEA, CONFORM PROGRAMULUI NATIONAL
„MASA SANATOASA”

COD CPV 55524000- 9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

Titlul contractului:

**SERVICII DE CATERING PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII LICEULUI TEHNOLOGIC
BAILE GOVORA, JUDETUL VALCEA, CONFORM PROGRAMULUI NATIONAL
„MASA SANATOASA”**

INFORMATII SI CONDITII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

Procedura de atribuire aplicata este “Norme proprii pentru servicii Anexa 2B”, cu aplicarea criteriului de atribuire : “CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PRET”, in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Initierea procedurii de atribuire se va realiza prin Publicitate pe site-ul autoritatii Contractante respectiv prin transmiterea spre publicare a unui anunt de participare, insotit de documentatia de atribuire.

Derularea procedurii de achizitie se va realiza intr-o singura etapa, fara derularea etapei de licitatie electronica.

In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.

Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de servicii de catering pentru preșcolarii și elevii Liceului Tehnologic Baile Govora si structura Gradinita cu program normal din orasul Baile Govora, Judetul Valcea în cadrul Programului național ”Masă sănătoasă”.

Achizitia de servicii de catering pentru scoli se include in categoria contractelor de achizitie publica care au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice si va contribui la livrarea de hrana pentru copii in cadrul scolilor mai sus mentionate.

În perioada mai 2024 -iunie 2024, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 106- preșcolari și elevi ai Liceului Tehnologic Baile Govora, Judetul Valcea.

Scopul principal al contractului este acela de acordare a unui suport alimentar sub forma de masa calda pentru un numar de 34 - prescolari, 17- învățământ primar, 7 - învățământ gimnazial , 48- învățământ liceal in total 106 preșcolari și elevi.

Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering pentru scoli oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolveaza pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.

Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia "Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile, neconforme si neadecvate". In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achizitie, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.

Pretul inclus in propunerea financiara va fi estimat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

Pe perioada derularii contractului entitatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda.

Pentru elaborarea ofertei se vor avea in vedere atat informatiile precizate in prezentul Caiet de sarcini, cat si informatiile precizate in Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integranta a cerintelor Caietului de sarcini.

Oferta si documentele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale.

Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv 90 de zile.

Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta. Neindeplinirea criteriilor de calificare sau necompletarea in conformitate cu cerintele stabilite de entitatea contractanta conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.

Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute de fiecare ofertant.

Oferta castigatoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare , in acord cu prevederile art. 138 din HG 395/2016.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, “autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut”.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste punctajul cel mai mare in urma aplicarii criteriului de atribuire **“CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”**.

1.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Componenta financiara 40 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Componenta financiara. Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

3.Componenta financiara. Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

Componenta financiara 30 %

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pretul ofertei este ferm.

Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi exclusi din procedura de achizitii publice/pot fi urmariti in justitie in temeiul legislatiei nationale in cazuri grave de declaratii false atunci cand au completat documente de calificare referitor la informatiile furnizate privind absenta motivelor de excludere, indeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare si/sau nu au fost in masura sa prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire, in termenul stabilit prin anuntul de participare.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari vor fi depuse la sediul autoritatii Contractante si vor fi transmise cu cel putin 3 zile inainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor (in acord cu prevederile art.161 alin (2) din Legea 98/2016).

Conform HG nr. 24/2024 privind **instituirea Programului național "Masă sănătoasă"**.

La nivelul școlii mai sus menționată, elevii care beneficiază de masă caldă sunt în număr de **106 de copii, din care 34-prescolari, 72 elevi (învățământ primar 17 elevi, învățământ gimnazial 7 elevi, învățământ liceal 48 elevi).**

7. Procedura de achiziție: Achiziția de servicii de catering pentru școli se realizează în baza Legii 98/2016 prin procedura proprie pentru servicii Anexa 2B. Procedura se derulează conform "norme proprii pentru servicii Anexa 2B", cu aplicarea criteriului de atribuire : "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE -PREȚ", în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

8. Locația prestării serviciilor: Liceului Tehnologic Baile Govora și structura Grădinița cu program normal din orașul Baile Govora, Județul Vâlcea.

9. Tip contract: Contract de prestări servicii de catering pentru școli

10. Obiectul contractului de achiziție este reprezentat de "achiziția de servicii de catering pentru școli"-respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar sub formă de masă caldă, pentru un număr de 34 preșcolari și 72 elevi care frecventează programul/cursurile unității de învățământ Liceul Tehnologic Băile Govora, județul Vâlcea.

COD CPV aferent achiziției: **55524000-9 Servicii de catering pentru școli**

Prestarea de servicii de catering pentru școli are ca obiect serviciile sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizițiile publice.

11. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:

Durata contractului începe de la data semnării contractului de achiziție până la sfârșitul anului 2024, respectiv 31.12.2024.

12. Numărul suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering, care vor face obiectul contractului: 1 (suportul alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering/ zi/persoană; **106 mese calde, în regim catering /perioada contractuală/persoană.**

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv mesele calde, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

13. Compoziția suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering

Compoziția meniurilor cu masă caldă zilnice este prevăzută în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini intitulată: Compoziția meniurilor de hrană.

Meniurile cu masă caldă vor include

Felul I de mâncare caldă (ciorbă, supă, etc)

Felul II de mâncare preparată caldă.

Pâine

Desert/Fruct

14. Suport alimentar masa calda– conditii

Prestatorul de servicii de catering pentru scoli va realiza suportul alimentar, care constă în masa calda, în regim catering cu respectarea cerintelor privind compozitia meniurilor de hrana aferente masei calde stabilita prin prezentul caiet de sarcini si cu respectarea cerintelor legislative prevazute de:

- HG nr. 24 din 11.01.2024 **privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"**.
- Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandata prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;
- Alte prevederi legislative care corespund unor conditii specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- Lipide (grasimi)
- Glucide (dulciuri, fructe, legume etc.)
- Proteine (carne, branza, lapte, oua, etc.)

De asemenea, la intocmirea meniurilor cu masa calda se va tine cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi 106 copii (34 prescolari, 17 elevi învățământ primar, 7 elevi învățământ gimnazial si 48 elevi învățământ liceal) si ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele sa fie combinate in proportii care sa asigure nevoile nutritionale ale organismului.

In acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta **minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea suportului alimentar oferat cu masa calda**) tinand cont de informatiile cuprinse in Anexa 2 a prezentului caiet de sarcini-Principii si cerinte ale unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (care include cerinte legislative din cadrul Ordinului nr.1563/2008), fara a exclude alte prevederi legislative referitoare la conditiile specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza 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 în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind meniurile cu masa calda care vor fi distribuite beneficiarilor.

15. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli –Conditii si termene de livrare

15.1 Conditii de livrare:

Meniurile vor fi livrate în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă zilnice emise de fiecare unitate de învățământ în parte.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de meniuri cu masă caldă, numărul de beneficiari/categorii (număr de copii preșcolari, număr de elevi învățământ primar, număr de elevi învățământ gimnazial), persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

15.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin notă de comandă se va realiza de către autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (însușirea de învățământ), la începutul zilei pentru ziua curentă, începând cu ora 08:30.

În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în ziua anterioară.

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă sau un împuternicit al acesteia (însușirea de învățământ) își rezervă dreptul de a comanda meniuri cu masă caldă în funcție de necesități, astfel încât prestarea serviciilor de catering școlar să se adapteze cantitativ numărului de copii prezenți la cursuri.

15.3 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, în intervalul **11:50-12:10**, pentru **106 beneficiari**, conform notelor de comandă, pentru perioada de școlarizare pentru preșcolari și elevii până la 31.12.2024.

16. Transportul și ambalarea hranei:

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a meniurilor alimentare cu masă caldă la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport ale meniurilor cu masă caldă cu următoarele documente:

- a) Aviz de expediție
- b) Declarație de conformitate.

c) Procesul verbal de recepție a hranei.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering se va realiza în ambalaje de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

Răspunderea și riscurile pentru hrană expedită, pe timpul transportului, aparțin prestatorului.

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

A) Produse preambalate

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

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

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

B) Produse în vrac

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului.

Serviciile de ambalare, transport si distribuire a suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering vor fi incluse în pretul final.

17. Recepția și distribuirea meniurilor cu masa caldă

Receptia meniurilor cu masa calda aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia serviciilor, respectiv receptia meniurilor cu masa calda livrate se va realiza de catre beneficiar (institutia de invatamant), in momentul livrarii meniurilor, prin semnarea avizului de expeditie zilnic.

Procesul verbal lunar de receptie a suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering se va realiza in baza centralizarii avizelor de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva. Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de catre prestator si de catre beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi de servicii, intocmita de prestator
2. Avize de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva, in care se consemneaza zilnic: varianta de masa calda, numarul meniurilor livrate, semnaturile partilor

Prestatorul va asigura distribuirea suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea meniurilor cu masa calda nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante. Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii

Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii meniurilor cu masa calda necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a hranei" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

18. Cerinte specifice privind alimentele

18.1 Cerinte specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari, care pot face alimentele improprii consumului uman si pot periclita sanatatea umana.

Produsele intermediare si produsele finite trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Pentru asigurarea calitatii alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la o temperatura optima pentru consum.

Pentru depozitare în scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de siguranta alimentelor prevazute de legislatia în vigoare, asigurate de catre beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în condițiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare

18.2 Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare mediu conform legislatiei in vigoare. Zilnic, o proba recoltata din fiecare meniu, va fi pastrata in frigider 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate conform legii.

In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

18.3 Cerinte privind igiena personala

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering la sediul beneficiarului, va avea control medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

18.4 Cerinte privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca:

Operatorii economici vor respecta reglementarile privind conditiile de mediu, social si relatiile de munca. Toti operatorii economici participanti la procedura vor completa "Declaratie privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca". Informatii detaliate privind reglementarile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii pot fi obinute de pe adresa www.mmuncii.ro

19. Informatii privind valoarea estimata, conditii, termene si modalitati de plata

19.1 Valoarea estimata a unui meniu cu masa calda : 13,76 lei, fara TVA/meniu.

Tariful (pretul) unitar al meniului cu masa calda include serviciile de pregatire, transport si distribuire a meniurilor la locul de implementare.

19.2 Valoarea totala estimata a contractului de achizitie, fara TVA **123.977,60 lei fara TVA**, respectiv 135.135,58 lei cu TVA. Achizitia publica a **serviciul de Serviciile de catering vor fi furnizate timp de 85 de zile, pentru un număr de 106 de preșcolari și elevi. Se intenționează achiziționarea unei mese calde.**

Numarul de meniuri de masa caldă care vor face obiectul contractului: 1 (o masa calda/zi/persoana; **106 meniuri** de masa calda/perioada contractuală.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul meniurilor, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Valoarea estimata a unui masa calda: **13,76 lei, fara TVA/meniu masa calda. Cota TVA 9%-servicii catering.**

Tariful (pretul) unitar al suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering include serviciile de pregatire, transport si distribuire a meniurilor la locul de implementare.

Serviciile de catering masa sănătoasă vor fi furnizate timp de **85 zile în perioada 1 Iunie- 21 Iunie 2024 , 9 Septembrie-25 Octombrie 2024, 4 Noiembrie-20 Decembrie 2024**, pentru un număr de **106 - preșcolari și elevi**. Se intenționează achiziționarea unei mese calde.

Valoarea estimata a contractului de prestari servicii, fara TVA este calculata astfel:

-106 copii (34 prescolari + 72 elevi învățământul primar,gimnazial si liceal) beneficiari ai suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering x **13,76 lei** (pretul unei mese calde fara TVA) x **85 zile** de scolarizare/ perioada contractuală = **123.977,60 lei** fara TVA.

19.3 Conditii si termene de plata:

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a meniurilor cu masa calda" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul autoritatii contractante.

Termen de plata: Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

Modalitate de plata: prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering pentru scoli, in baza facturii emise, conform legislației în vigoare de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

Conditii de plata: Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a meniurilor alimentare cu masa calda" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuării platii.

Pretul ramane ferm pe toata durata contractului.

19.4 Penalitati:

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligația de a plăti ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Obligația de a plăti penalități (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

- Pentru autoritatea contractantă: suma echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată

- Pentru prestator: o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din valoarea prestării nerealizate.

20. Garanția de bună executie

Garanția de bună executie se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică. Garanția de bună executie se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau de o societate de asigurări, în condițiile legii, și devine anexă la contract.

Valoarea garanției de bună executie prin raportare la complexitatea contractului de achiziție publică care urmează a fi executat va fi de 3% din prețul contractului de servicii, fără TVA.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună executie, în cazul în care prestatorul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract, în limita prejudiciului creat. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună executie autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât prestatorului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului.

În cazul contractului de prestări servicii, autoritatea contractantă are obligația de a elibera/restitui garanția de bună executie în cel mult 14 zile de la data îndeplinirii de către prestator a obligațiilor asumate prin contractul de achiziție publică, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

21. CONDIȚII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

A. SITUAȚIA PERSONALĂ A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

1. Ofertantul, terții susținători și subcontractanții nu se află în situație de conflict de interese, așa cum este aceasta definită în cadrul art.59, 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

Se va completa Formularul nr.1 – “Declaratie privind evitarea conflictului de interese, conform art.59,60 din Legea nr. 98/2016” – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferent documentatiei de atribuire. Declaratia se va prezenta odata cu documente de calificare de catre toti participantii la procedura de atribuire (oferant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz)

2. Oferantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in niciuna din situatiile de excludere mentionate la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016.

Declaratia se va prezenta odata cu documente de calificare de catre toti participantii la procedura de atribuire (oferant, asociat, subcontractant si tertul sustinator, dupa caz).

In conformitate cu prevederile art.59, 60, din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, autoritatea contractanta are obligatia de a exclude de la procedura orice operator economic aflat in una dintre situatiile de mai sus (conflict de interese, excludere).

In cazul depunerii unei oferte in asociere, fiecare membru al asocierii are obligatia de a demonstra indeplinirea cerintelor de mai sus.

Oferantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autoritati competente din tara in care acestia sunt rezidenti.

Documentele se vor depune la sediul Autoritatii contractante Primaria orasului Baile Govora, str Tudor Vladimirescu, nr 95 – copie conforma cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana.

Documentele justificative, care probeaza indeplinirea conditiilor asumate prin completarea documentelor de ofertare, vor fi prezentate in documentele de ofertare prin cele trei componente, Do.

Aceste documente sunt:

- certificat de atestare fiscala eliberat de ANAF privind plata sumelor datorate bugetului de stat si bugetelor sociale in original sau copie certificata cu mentiunea “conform cu originalul” (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- certificatul fiscal privind plata impozitelor si taxelor la bugetul local in original sau copie certificata cu mentiunea conform cu originalul (certificat care sa ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora);
- dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogari prevazute la art. 166 alin 2, art. 167 alin 2, art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

B. CAPACITATEA DE EXERCITARE A ACTIVITATII PROFESIONALE

1. Oferantii vor prezenta documente de calificare din care sa reiasa existenta unei forme de inregistrare a firmei in conditiile legii din tara de rezidenta, sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in nici una dintre situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.

Ofertantul clasat pe locul I va prezenta Certificat constatator emis de ONRC de pe langa Tribunalul Teritorial in original, copie legalizata sau copie certificata "conform cu originalul" din care sa rezulte adresa actuala si obiectul de activitate al societatii.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC (principal sau secundar). Informatiile cuprinse in documentul justificativ trebuie sa fie valabile/reale la momentul prezentarii.

Ofertantii straini vor prezenta documente echivalente in tara de rezidenta.

C. CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

Ofertantii (inclusiv asociati/subcontractanti/terti sustinatori) vor prezenta documente de calificare din care sa reiasa ca:

Nr. Crt.	Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate	Modalitatea de demonstrare a indeplinirii criteriului.
1	Operatorii economici au capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce si livra un numar zilnic de meniuri cu masa calda, prin nota de comanda, tinandu-se cont de prezenta copiilor la cursuri	Declaratia pe proprie raspundere din care sa reiasa: 1.1 personalul de specialitate de care dispune atat in ceea ce priveste pregatirea, cat si distributia hranei; 1.2 numarul mediu de meniuri livrate pe zi – documente financiar contabile din care sa reiasa volumul incasarilor realizate prin prepararea meniurilor sau 1.3 in eventualitatea in care ofertantul a prestat in trecut servicii similare /servicii prestate in cursul unei perioade care acopera cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor si a beneficiarilor publici sau private), acesta poate dovedi capacitatea tehnica si/sau profesionala prin furnizarea de : copii contracte de prestare

		servicii de catering; copii procese verbale de receptie; copii facturi emise pentru serviciile de catering prestate, insotite de dovada platii, fara a mai fi necesara furnizarea de documente aferente punctului anterior. In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
2	Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile vor fi conform legislatiei in vigoare si normelor igienico-sanitare. Transportul se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator si autorizate sanitar-veterinar. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare. Fiecare transport va fi insotit de aviz de expeditie. Prestatorul va asigura distribuirea meniurilor cu masa calda la locul de livrare cu personalul propriu, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara si siguranta alimentelor	utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice, mijloacele de transport de care poate dispune operatorul economic pentru asigurarea distribuirii meniurilor cu masa calda care vor fi livrate, in conditiile solicitate – Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului. 2.2 Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara. In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
3		Autorizatia de functionare a

	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdicție se afla firma de catering	firmei (copie certificata conform cu originalul) In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
4	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru locatia productiei de hrana	Autorizatia sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru locatia productiei de hrana (copie certificata conform cu originalul) In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.
5	Detinerea autorizatiei sanitar-veterinare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor-pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana/Declaratie privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei	Autorizatie sanitar veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor pentru mijlocul de transport al hranei (copie certificata conform cu originalul)/Declaratie pe proprie raspundere privind respectarea conditiilor igienico-sanitare pentru mijlocul de transport al hranei utilizat In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.

În cazul depunerii unei oferte în asociere, se va completa Formularul 5 – Model acord de asociere-inclus în cadrul documentului “Formulare”-aferent documentației de atribuire.

Fiecare membru al asocierii are obligația de a depune documentele menționate anterior, în cazul declarării ofertantului ca fiind castigator. Ofertanții străini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți.

Documentele se vor depune la sediul autorității contractante respectiv, conform cu originalul iar în cazul ofertanților străini, acestea vor fi însoțite de traducere autorizată în limba română.

22. Prezentarea ofertei

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară, care vor fi elaborate conform secțiunilor 22.1 “Prezentarea propunerii tehnice” și 22.2 “Prezentarea propunerii financiare” din prezentul Caiet de sarcini.

În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul are obligația de a examina toate documentele aferente documentației de atribuire.

În cazul în care documentele sunt semnate cu semnatura de către o altă persoană decât persoana împuternicită, ofertantul va completa o împuternicire conform Formularului nr.6 –

Model împuternicire – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferent documentației de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim 90 zile.

Limba de redactare a ofertei: limba română.

23. Prezentarea propunerii tehnice

Propunerea tehnică va fi realizată și evaluată în conformitate cu cerințele caietului de sarcini astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare.

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței tehnice din Caietul de Sarcini. Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, stampilată de reprezentant legal sau împuternicit și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică, Formular nr.3, va fi însoțită de următoarele:

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/imputernicit. Se va completa

Formular nr.2 – “Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă” – inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

- Contract de achiziție și clauze contractuale din documentația de atribuire.

Contractul de achiziție va fi însoțit prin semnare și stampilare pe fiecare filă de către reprezentantul legat/imputernicit, indicând faptul că ofertantul le-a citit, înțeles și acceptat pe deplin.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziții se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute de caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

Propunerea tehnică se va realiza în conformitate cu cerințele tehnice din prezentul Caiet de sarcini. Propunerea tehnică va include obligatoriu informații privind:

- Meniul de masă caldă zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu secțiunea 13-Compoziția suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering”, Anexa 1 a Caietului de sarcini – “Compoziția suportului alimentar, care constă în masă caldă, în regim catering”, întocmită conform prevederilor legale, care să probeze capacitatea ofertantului de a prepara și livra un meniu diversificat în fiecare zi;
 - Capacitatea tehnică și/sau profesională de a produce zilnic aprox meniuri
 - Informații privind mijloacele de transport, dotările, autorizarea, capacitatea acestora, care să probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnică de hrană, cu respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară;
 - Informații privind asumarea condițiilor și termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate în secțiunea 14 a Caietului de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru școli);
 - Informații privind asumarea condițiilor de recepție și distribuție a hranei aferente serviciilor de catering (prezentate în secțiunea 16 a caietului de sarcini-Recepția și distribuția hranei)
 - Informații privind asumarea cerințelor specifice privind alimentele;
 - Alte informații din care să reiasă respectarea criteriilor de calificare în acord cu cerințele caietului de sarcini;
 - Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu. Se va completa Formularul 2 – “Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă” – inclus în cadrul documentului “Formulare”- aferente documentației de atribuire.
- Prezentarea propunerii tehnice se va realiza în baza cerințelor menționate în prezentul caiet de sarcini, ținând cont și de recomandările cuprinse în Formularul 3-“Formular propunere tehnică” inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentației de atribuire.

Nota: Specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie pot fi mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs sau nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate cu mentiune de “echivalent”.

24. Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul sectiunii 23. “Prezentarea propunerii financiare” din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea financiara se completeaza conform Formularului 4 – “Formular de oferta” inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.

Pretul oferat in cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Nota:

- Propunerea financiara/pretul din propunerea financiara va fi exprimat in lei, fara TVA, cu doua zecimale;
- In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;
- Autoritatea/entitatea contractanta va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire stabilit-pretul cel mai scazut-in conditiile in care ofertantul respectiv indeplineste criteriile de calificare solicitate. Evaluarea si atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achizitie;
- Propunerea/oferta financiara care caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata durata de valabilitate.
- Pretul este ferm si obligatoriu pe toata perioada de derulare a contractului
- Propunerea financiara va include informatii/declaratii privind asumarea riscurilor si termenelor de plata (termen de plata, modalitati de plata, conditii de plata, penalitati – corelat cu informatiile prezentate in Caietul de sarcini – sectiunea 18.2, 18.3.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, reprezinta total valoarea oferta fara TVA, comunicata prin anuntul de participare.

In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

ANEXA 1 – CAIET DE SARCINI

NORMELE MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar constând în masa caldă în regim catering propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 2 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG nr. 24 din 11.01.2024, redate mai jos:.

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;

7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;

Pagina 8 din 9

15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Se vor prezenta minim 10 variante de meniu care se vor încadra în valoarea suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering oferat

ANEXA 2 – CAIET DE SARCINI

PRINCIPII SI CERINTE ALE UNEI ALIMENTARI SANATOASE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI

ANEXA nr. 2 din Ordin 1563/2008

1. Caracteristici in alimentatia 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 implică 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 zahăr
- 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

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

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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 găluște și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

3.5. 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).

3.6. 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.

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

3.8. 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 harna caldă formate din cereale cu lapte, hrana caldă, 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 poftei de mâncare.

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

g) Masa trebuie să se încheie când copilul s-a 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.

2.3 LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE PRESCOLARILOR SI SCOLARILOR

Nr. Crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prajituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grasimi	Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grasimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prajiti - alte alimente preparate prin prajire - maioneze, margarina - branza topita, branzeturi tartinabile cu conținut de grasime peste 20%

			- mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu continut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	- chipsuri - biscuiti sarati - covrigei sarati - sticksuri sarate - snacksuri - alune sarate - seminte sarate - branzeturi sarate - alte produse similare
4	Bauturi racoritoare**	-	- orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate
5	Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de vanzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare	- orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare
6	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac -sandvisurineambalate
7	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetareaalimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare

* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

** In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata, pentru a crea

copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se excepteaza bananele si citricele.

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

**2.3.NECESARUL ESTIMATIV ZILNIC AL DIFERITELOR GRUPE DE ALIMENTE
PENTRU ALCATUIREA DIETEI LA COPII SI ADOLESCENTI**
(conform Anexei nr.4 –Echivalente alimentare-Tabel 1 la Ordin 1563/2008)

Grupa de alimente (g)	Copii			Adolescenti			
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	Baieti		Fete	
				11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	110	190	230	170	190
Pește și preparate din pește (în echivalent)	0	15	25	35	35	30	30

pește)							
Ouă (g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi							
-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 (în echivalent făină)	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
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

2.4. NECESARUL ZILNIC DE CALORII, SUBSTANTE NUTRITIVE SI ELEMENTE MINERALE
PENTRU COPII SI ADOLESCENTI
(conform Anexei nr.3 A din Ordin 1563/2008)

Adolescenti						
Copii			Baieti		Fete	
1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani

1	2	3	4	5	6	7	
Calorii (kcal)							
-necesar mediu	1300	1800	2400	3100	3500	2600	2800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1800	1300-2300	1700-3300	2200-3700	3000-3900	1800-3000	2000-3000
Proteine totale							
- necesar mediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variații posibile în funcție 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 valoarea calorică	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
- variații posibile în funcție 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	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%

cantitatea proteinelor totale							
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
- variații posibile în funcție 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%	35%	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
- variații posibile în funcție 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 calorică	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

- variații posibile în funcție 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
- variații posibile în funcție 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
- variații posibile în funcție de nivelul	100- 222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g

caloric							
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

2.5 NECESARUL ZILNIC DE ELEMENTE MINERALE PENTRU COPII SI ADOLESCENTI
(conform anexei 3B din Ordin 1563/2008)

Grupa de varsta						Elemente minerale
	Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - µg -
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60
4-6 ani	900	500	180	9	9	80
7-9 ani	1100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1200	800	270	12	12	120
Băieți						
13-15 ani	1200	1000	330	13	14	140

16-19 ani	1300	1100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1200	1000	310	18	14	140

2.5.ECHIVALENTE ALIMENTARE

Art.5 – Ordin 1563/2008

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi urmatoarele echivalente alimentare:

- a) 100 ml lapte concentrat (condensat) = 250 ml lapte proaspat;
- b) 100 g lapte praf integral = 800 ml lapte proaspat;
- c) 100 g cascaval = 700 ml lapte proaspat;
- d) 100 g branza telemea de vaca = 550 ml lapte proaspat;
- e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspat;
- f) 100 g branza proaspata de vaca = 400 ml lapte proaspat;
- g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea;
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne;

i) 100 g specialitati din carne (sunca de Praga, muschi file, muschi tiganesec, ceafa, pastrama etc.) = 135 g carne;

j) 100 g smantana = 40 g unt;

k) 100 g paine neagra = 71 g faina;

l) 100 g paine semialba (intermediara) = 73 g faina;

m) 100 g paine alba = 76 g faina;

n) 100 g paste fainoase (inclusiv biscuiti fara crema) = 100 g faina;

o) 100 g malai, orez, gris = 100 g faina;

p) 100 g compot = 15 g zahar;

q) 100 g dulceata = 70 g zahar;

r) 100 g gem, peltea, marmelada = 40 g zahar;

s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahar;

t) 100 g sirop de fructe concentrat = 60 g zahar;

u) 100 g bomboane = 90 g zahar;

v) 100 g miere = 80 g zahar;

w) 100 g ciocolata = 50 g zahar si 30 g grasime vegetala;

x) 100 g bulion sau pasta de rosii = 600 g patlagele rosii (tomate);

y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate;

z) 100 g varza acra = 130 g varza cruda;

aa) 100 g muraturi = 125 g legume crude;

bb) 100 g fructe deshidratate, afumate, uscate = 400 g fructe crude;

cc) 100 g morcovi deshidratati = 1.700 g morcovi cruzi;

dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude.

*Carnea roșie se consumă ocazional.

Nota: Informatiile din prezenta anexa sunt extrase din Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Informatiile din prezenta anexa sunt informative si nu exclud respectarea integrala a prevederilor legislative asa cum sunt acestea formulate in Legea 123/27.05.2008, Ordinul nr. 1563/2008, alte prevederi legislative aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Consilier achiziții publice,
Dinca Andreea Alexandra