

Comuna BOGDĂNEȘTI
Judetul VASLUI

Se aprobă,
Primar,

VASLUIANU ANDREEA-MARIANA

CAIET DE SARCINI

**PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII
DIN STRUCTURA ȘCOLII GIMNAZIALA BOGDĂNEȘTI, COMUNA BOGDĂNEȘTI,
JUDEȚUL VASLUI ÎN CADRUL PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASA SANATOASA“**

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR 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 pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui, în cadrul Programului Național “Masa sanatoasa”

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 achizițiile publice, actualizată și 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 achizițiile publice, actualizată.

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.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

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

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 achizițiile publice și va contribui la livrarea de hrană pentru copii în cadrul unităților de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

În perioada Aprilie 2025-iunie 2025, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 369 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

În perioada septembrie 2025- decembrie 2025, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 369 beneficiari ai sistemului de învățământ din structura Școlii Gimnaziale Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

De asemenea, se vor respecta normele minime obligatorii în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 23/2025.

Suportul alimentar trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 la H.G. nr. 23/2025, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minime din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvează pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în termenul art. 137 alin. (1) din Hotărârea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia "Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme". În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minime 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 idetificarea 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, fără TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare. In cazul in care pretul fără TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata 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 395/2018.

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”**

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 13.76 lei, fără TVA. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selectie vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca:

- **cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achizitia materiei prime**
- **cel mult 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru prepararea hranei**
- **cel mult 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru distributie.**

Pretul ofertei este ferm.

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

Oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, așa cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi excluși din procedura de achiziții publice/pot fi urmăriti în justiție în temeiul legislației naționale în cazuri grave de declarații false atunci când au completat documente de calificare referitor la informațiile furnizate privind absența motivelor de excludere, îndeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare și/sau nu au fost în măsură să prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire, în termenul stabilit prin anunțul de participare.

Răspunsurile la solicitările de clarificări vor fi depuse la sediul Autorității Contractante și vor fi transmise cu cel puțin 3 zile înainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor (în acord cu prevederile art.161 alin (2) din Legea 98/2016).

Denumirea autorității/entității contractante: COMUNA BOGDĂNEȘTI

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

- a) Andreea-Mariana VASLUIANU- Primar comuna Bogdănești;
- b) Stângă Gheorghită - Laurențiu - secretar general comuna Bogdănești;
- c) Blănaru Gabriel - consilier superior;
- d) Ruscă Nicoleta - Marcela - consilier achiziții publice;
- e) Negrea Anda Maria – Consilier Local;
- f) Mihociu Mihai– Consilier Local;
- g) Cernat Romică– Consilier Local;
- h) Cocuț Ioan – Consilier Local;

- i) Ghidu Nicolae – Consilier Local;
- j) Foçsa Ionel – Consilier Local;
- k) Aristotel Constantin Liviu – Consilier Local;
- l) Țibuleac Gheorghe- Consilier Local
- m) Dinca Dănuț Iulian Ștefan- Consilier Local
- n) Stângă Costică – Consilier Local;
- o) Sălceanu Coca – Consilier Local;
- p) Bulgaru Gheorghe Maricel– Consilier Local;
- q) Chirvase Adrian– Consilier Local.

Persoane/date de contact: Ruscă Nicoleta-Marcela, tel/fax: 0250774490, e-mail: primbogdanesti@yahoo.com

Adresa sediului social: Sat Bogdănești, str. Stefan cel Mare, nr.186, localitatea Bogdănești, județul Vaslui.

Adresele de livrare a suportului alimentar, care constă în masa caldă, în regim catering: Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

Informatii despre proiectul in baza caruia se realizeaza achizitia: Conform H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“.

La nivelul scolii mai sus mentionate, numărul total al preșcolarilor și școlarilor care beneficiaza de masa caldă este

- ✓ **369** în perioada Aprilie 2025-iunie 2025
- ✓ **369** în perioada septembrie 2025- decembrie 2025

Procedura de achizitie: Achizitia de servicii de catering pentru scoli se realizeaza prin procedura proprie pentru servicii Anexa 2B. Procedura se deruleaza conform ”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.

Locatia prestarii serviciilor: Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

Tip contract: Contract de prestari servicii de catering pentru scoli.

Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de “achizitia de servicii de catering pentru scoli”, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei sub forma de masa caldă, pentru un

numar de **369** preșcolari și școlari ai Școlii Gimnaziale Bogdănești, județul Vaslui în perioada Aprilie 2025 -iunie 2025 și pentru un numar de **369** preșcolari și școlari ai Școlii Gimnaziale Bogdănești, județul Vaslui în perioada septembrie 2025- decembrie 2025.

COD CPV aferent achizitiei: **55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.**

Prestarea de servicii de catering are ca obiect serviciile sociale si alte servicii specifice, prevazute in anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizitiile publice.

Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering: Durata contractului de prestare a serviciilor: de la data semnării contractului de achiziție, până la data de 31 decembrie 2025, cu exceptia vacanțelor școlare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi, în total, **120 zile de scolarizare**, din care 51 în perioada Aprilie 2025-iunie 2025 și 69 în perioada septembrie 2025- decembrie 2025.

Numarul suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering, care vor face obiectul contractului: 1 (suport alimentar, care constă în masa calda, în regim catering /zi/persoana; **369** meniuri masa calda, în regim catering /perioada Aprilie 2025-iunie 2025; **369** meniuri masa calda, în regim catering /perioada septembrie 2025- decembrie 2025.

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

➤ Compozitia suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering

Compozitia meniurilor cu masa calda zilnice este prevazut in Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini intitulata: Compozitia meniurilor de hrana.

Prestatorul va livra beneficiarilor o masa calda pe zi, meniu tip masa de prânz, constând în:

- Fel principal;
- Desert;

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

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

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi 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, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă să fie servite completă la cuptor.

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

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frisca, 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 sanitare-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.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorba de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorba de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficat 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. tocăna de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume la cuptor;

16. omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu branza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu branza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu branza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume - rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude - gogosar, varza, morcov.

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

1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Cantități
Preț/portie	13.76 lei, fără TVA
Număr porții/zi în perioada Aprilie 2025-iunie 2025	369
Număr porții/zi în perioada septembrie 2025- decembrie 2025	369
Număr zile activitate didactică în perioada Aprilie 2025-iunie 2025	51
Număr zile activitate didactică în perioada septembrie 2025- decembrie 2025	69
Total valoare estimată/zi în perioada Aprilie 2025-iunie 2025	258.949,44 FĂRĂ TVA
Total valoare estimată/zi în perioada septembrie 2025- decembrie 2025	350.343,36 FĂRĂ TVA
Total valoare estimate contract (lei cu TVA)	609.292,80 lei FĂRĂ TVA

2. Structurat pe module de învățământ, în anul 2025, structura anului școlar este următoarea:

a) perioada Aprilie 2025-iunie 2025

Aprilie 2025 – 16 zile;

Mai 2025 – 21 zile;

Iunie 2025 – 14 zile.

Total zile de cursuri perioada Aprilie 2025-iunie 2025 = 51 zile

b) perioada septembrie 2025- decembrie 2025

Septembrie 2025 – 17 zile;

Octombrie 2025 – 18 zile;

Noiembrie 2025 – 20 zile;

Decembrie 2025 – 14 zile.

Total zile de cursuri perioada septembrie 2025- decembrie 2025 = 69 zile

3. Numărul de beneficiari (preșcolari și școlari), situația se prezintă astfel:

a) perioada Aprilie 2025-iunie 2025

- ✓ 92 = preșcolari
- ✓ 144 = școlari ciclul primar
- ✓ 152 = școlari ciclul gimnazial

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Total = 369 beneficiari masa caldă în perioada Aprilie 2025-iunie 2025.

b) perioada septembrie 2025- decembrie 2025

- ✓ 92 = preșcolari
- ✓ 144 = școlari ciclul primar
- ✓ 152 = școlari ciclul gimnazial

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Total = 369 beneficiari masa caldă în perioada septembrie 2025- decembrie 2025.

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind meniurile cu masa caldă care vor fi distribuite beneficiarilor

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

2.2 Livrarea/prestarea serviciilor de catering - Condiții și termene de livrare

➤ **Condițiile de livrare:**

Meniurile cu masa caldă 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 masa caldă, numărul de beneficiari/categorii (număr de copii preșcolari, număr de copii primar, număr de copii gimnazial), persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care nu va fi comunicată o nota de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

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.

Meniurile la livrare trebuie sa fie insotite de urmatoarele documente:

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

➤ **Termen de solicitare a comenzii:**

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 08:15; va contine numarul de portii 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 Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui.

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.

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.

➤ **Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering:**

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singură dată în fiecare zi, în intervalul orar 8:45 - 10:00, la Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești, conform notelor de comandă, stabilite conform caietului de sarcini.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare. Termenul de livrare de la furnizor la beneficiar este de maxim 60 min.

2.3 Cerințe privind transportul și ambalarea hranei

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

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

Prestatorul poarta întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a meniurilor alimentare cu masa 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 masa caldă cu următoarele documente:

- a) Aviz de expeditie
- 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 masa 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 masa 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 hrana expedită, pe timpul transportului, aparțin prestatorului.

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

2.4 Recepția și distribuirea meniurilor cu masa caldă

Recepția meniurilor cu masa caldă aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în 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.

2.5 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.

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.

2.6 Cerinte privind igiena personalului:

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

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

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

2.7 Informatii privind valoarea estimata, conditii, termene si modalitati de plata

Valoarea estimata a unui meniu de masa calda: **13,76 lei, fără TVA/meniu masa calda**

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

Valoarea totala estimata a contractului de achizitie: 609.292,80 **lei fără TVA**.

Numarul de meniuri de masa caldă care vor face obiectul contractului: 1 (una) masa calda/zi/persoana:

- ✓ **18.819,00 meniuri de masa calda/perioada** Aprilie 2025-iunie 2025
- ✓ **25.461,00 meniuri de masa calda/perioada septembrie 2025- decembrie 2025**

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.

2.8 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.

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 legislatiei în vigoare de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

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

Pretul ramane ferm pe toata durata contractului. Pretul ramane ferm pe toata durata contractului.

2.9 Penalitati

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractanta este indreptatita sa deduca din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la epirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

Obligatia de a plati penalitati (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

- Pentru autoritatea contractanta: suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata

- Pentru prestator: o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

2.10 Garantia de buna executie

Pentru prezenta procedură de atribuire nu se va solicita garanție de bună execuție, în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (3) din Legea nr. 98/2016, actualizată.

CAPITOLUL III. CONDITII DE PARTICIPARE (CRITERII DE CALIFICARE)

3.1 . SITUATIA PERSONALA A CANDIDATULUI SAU OFERTANTULUI

a. Ofertantul, tertii sustinatori si subcontractantii nu se afla in situatie de conflict de interese, asa cum este aceasta definita in cadrul art.59, 60 din Legea nr.98/2016 privind achizitiile 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).

b. Ofertantul, 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.

Ofertantii 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 comunei Bogdănești – 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 completare documentelor de ofertare, vor fi prezentate in documentele de ofertare prin cele trei componente.

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.

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 porții zilnice/săptămânale la ora solicitată.

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

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

3.4. Modul de prezentare a ofertei

Oferta pentru atribuirea contractului de achizitie include obligatoriu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara, care vor fi elaborate conform prezentului Caiet de sarcini.

In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Pentru pregatirea si transmiterea ofertei, ofertantul are obligatia de a examina toate documentele aferente documentatiei de atribuire.

In cazul in care documentele sunt semnate cu semnatura de catre o alta persoana decat persoana imputernicita, ofertantul va completa o imputernicire conform Formularului nr.6 –

Model imputernicire – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferent documentatiei de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de minim **90** zile.

Limba de redactare a ofertei: limba romana.

3.4.1. Cerinte pentru Propunerea tehnică

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

		<p>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.</p> <p>SAU</p> <p>Cifra de afaceri pentru ultimul an financiar (2024) trebuie să fie de minim 1.200.000,00 lei. Ofertantul va prezenta, situatiile financiare sau extrase din situatiile financiare aferente anului 2024, sau orice document edificator din care sa rezulte cifra de afaceri.</p> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p>
2	<p>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</p>	<p>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 –</p> <p>Documente financiar contabile, alte documente care probeaza detinerea autoturismului sau capacitatea de transport la dispozitia ofertantului.</p> <p>2.2 Declaratie referitoare la modalitatea de distribuire a hranei la locul de livrare cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.</p> <p>In propunerea tehnica, ofertantii vor include informatii prin care justifica indeplinirea criteriului.</p>

	si siguranta alimentelor	
3	Detinerea autorizatiei de functionare a firmei, emisa de Primaria sub a carei jurisdictie se afla firma de catering	Autorizatia de functionare a 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.

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

Model tabel identificare riscuri si masuri de remediere:

Nr. crt.	Risc identificat (adaugati si alte riscuri considerate identificate ca fiind probabile)	Modalitate de atenuare/Limitare
----------	---	---------------------------------

		impact/Remediere
1.	Riscuri de aprovizionare (stocuri insuficiente, furnizori multipli, etc.), producere și livrare număr zilnic de meniuri	
2.	Riscuri privind resursele umane (personal insuficient pentru prestarea serviciilor –producere, prelucrare, livrare hrană)	
3.	Riscuri privind incadrarea in termenele de livrare (intarzieri in efectuarea livrarilor conform termenelor de livrare/prestare a serviciilor de catering (precizate in Caietul de sarcini, sectiunea 15.3.), intârzieri in efectuarea livrărilor legate de condiții meteo sau altele asemenea)	
4.	Riscuri privind inlocuirea alimentelor, hranei necorespunzătoare / perioada de gratie pentru înlocuirea acesteia	
5.	Alte riscuri identificate de ofertant	

Fiecare membru al asocierii are obligatia de a depune documentele mentionate anterior, in cazul declararii ofertantului ca fiind castigator. Ofertantii 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 respectiv , conform cu originalul iar in cazul ofertantilor straini, acestea vor fi insotite de traducere autorizata in limba romana.

Propunerea tehnica va fi realizata si evaluata in conformitate cu cerintele caietului de sarcini astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu cerintele aferente criteriilor de calificare.

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei tehnice din Caietul de Sarcini.

Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi semnata, stampilata de reprezentant legal sau imputernicit si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica, Formular nr.3, va fi insotita de urmatoarele:

- ✓ Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pentru personalul propriu, datata si semnata de reprezentantul

legal/imputernicit. Se va completa Formular nr.2 – “Declaratie de respectare a conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca” – inclus in cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire.

- ✓ Contract de achizitie si clauze contractuale din documentatia de atribuire. Contractul de achizitie va fi insusit prin semnare si stampilare pe fiecare fila de catre reprezentantul legat/imputernicit, indicand faptul ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.

In cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului de achizitii se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute de caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini.

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

Propunerea tehnica se va realiza in conformitate cu cerintele tehnice din prezentul Caiet de sarcini. Propunerea tehnica va include obligatoriu informatii privind:

- ✓ Meniul de masa calda zilnic, care ar putea fi oferit beneficiarilor serviciilor de catering, corelat cu sectiunea -Compozitia suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering
- ✓ Caietului de sarcini – “Compozitia suportului alimentar, care constă în masa calda, în regim catering”, intocmita conform prevederilor legale, care sa probeze capacitatea ofertantului de a prepara si livra un meniu diversificat in fiecare zi;
- ✓ Capacitatea tehnica si/sau profesionala de a produce zilnic aprox 369 meniuri ;
- ✓ Informatii privind mijloacele de transport, dotarile, autorizarea, capacitatea acestora, care sa probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnica de hrana, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara;
- ✓ Informatii privind asumarea conditiilor si termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; termen de livrare; loc de livrare (prezentate in Caietul de sarcini – Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli);
- ✓ Informatii privind asumarea conditiilor de receptie si distribuire a hranei aferenta serviciilor de catering (prezentate in caietul de sarcini-Receptia si distribuirea hranei)
- ✓ Informatii privind asumarea cerintelor specifice privind alimentele;
- ✓ Alte informatii din care sa reiasa respectarea criteriilor de calificare in acord cu cerintele 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: Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, marca de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație pot fi menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate cu mențiune de “echivalent”.

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

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

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

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

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

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

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

3.4.2 Prezentarea propunerii financiare

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul sectiunii 3.4.2. "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 ofertat in cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

Propunerea financiara/prețul din propunerea financiara va fi exprimat in lei, fără 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 conditiilor si termenelor de plata (termen de plata, modalitati de plata, conditii de plata, penalitati – corelat cu informatiile prezentate in Caietul de sarcini.

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, cu TVA, care va face obiectul compararii pretului ofertei, reprezinta total valoare oferta cu TVA, comunicata prin anuntul de participare.

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

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

- a) materie primă, minim 40%;
- b) prepararea hranei, maxim 30%;

c) distributie.(ambalat+transport), maxim 30%.

Evaluarea ofertelor:

Factori de evaluare

1. Componenta financiara 40 % - Pretul mediu ponderat MATERIE PRIMA

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

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 30 % - Pretul mediu ponderat PREPARAREA HRANEI

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 30 % - Pretul mediu ponderat DISTRIBUTIE

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

Notă:

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare oferta cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul cu materiile prime, dacă și în acest caz 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

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

Meniurile de tip masa caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si în Ordinul ministrului

sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti și în conformitate cu prevederile cuprinse în H.G. nr. 23/2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa“.

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor oficiale, efectuate de catre personalul de specialitate din cadrul directiilor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor judetene, respectiv a municipiului Bucuresti, in conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si 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 bunastarea 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 mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori 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 prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislatia în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizeaza o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

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

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. 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, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

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

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

10. Mancarea 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.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTA:

Suportul alimentar constand in masa caldă în regim catering propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a OUG 105/2022.

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

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

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

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.

4. 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 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.

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 grași trans peste 1 g/100 g produs	<ul style="list-style-type: none"> - 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 conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	<ul style="list-style-type: none"> - 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
	60	85	110	190	230	170	190

Carne și preparate din carne (în echivalent carne)							
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
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 caloric	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 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
- variații posibile în funcție	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g

de nivelul caloric							
- % 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	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%

cantitatea lipidelor totale							
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 caloric	100- 222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % 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 ADOLESCENȚI (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	1200	800	270	12	12	120

ani						
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 tiganesc, ceafa, pastrama etc.) = 135 grame;
- 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.

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

Caracteristici nutritionale ale grupelor alimentare

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

ANEXA NR. 3

Piramida alimentara pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupele de alimente și grupa de vârstă

A. Piramida alimentara 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 ceasca = 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 si paste	- paine = 1 felie - cereale uscate = 1/3 ceasca - cereale fierte, orez sau paste = ½	6	5-6	6-7

	<p>ceasca</p> <p>- cereale fierte pentru micul dejun = 30 g</p>			
Legume	<p>- legume cu frunze verzi = 1 ceasca</p> <p>- legume crude taiate = ½ ceasca</p> <p>- legume fierte = ½ ceasca</p> <p>- 1 cartof mediu fiert</p> <p>- suc de legume = ½ ceasca</p>	3	4-5	5-6
Fructe	<p>- mar, banana, portocala = 1 fruct mediu</p> <p>- fructe crude taiate in bucati = ½ ceasca</p> <p>- suc de fructe neindulcit = ½ ceasca</p> <p>- fructe uscate = ½ ceasca</p>	2-4	3	3-4
Lactate	<p>- lapte degresat sau partial degresat = 1 ceasca</p> <p>- iaurt partial degresat = 1 ceasca</p> <p>- iaurt cu fructe cu continut scazut in grasimi = 1 ceasca</p> <p>- cascaval = 30 g</p> <p>- branza de vaci partial degresata = ½ ceasca</p>	3	3	3
Carne*, pui, peste, fasole uscata, mazare, oua	<p>- carne slaba fiarta/la gratar, pui sau peste = 90 g</p> <p>- 1 ou</p>	1	2	2-3
Dulciuri	<p>- inghetata = ½ ceasca</p> <p>- budinca = ½ ceasca</p>	1, ocazional	1, ocazional	1, ocazional
Produse cu continut ridicat de grasimi	<p>- 1 croissant mic = 1 portie ciocolata = 15 g</p> <p>- branza topita = 35 g</p> <p>- mezeluri = 50 g</p> <p>- cartofi prajiti = 10 felii</p>			

	- unt, margarina = 20 g			
--	-------------------------	--	--	--

*** Carnea roșie se consumă ocazional.**

Mancarurile 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 veterinare. Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte riscuri pentru sanatate.

Locația de servire a hranei va fi asigurată de către Școala Gimnazială Bogdănești, comuna Bogdănești, județul Vaslui, la locația:

- Școala Gimnaziala Bogdănești, comuna Bogdănești

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;

CAPITOLUL IV - ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

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

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

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

CAPITOLUL V

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

Obligativitatea asigurarii activitatilor si serviciilor in regim de continuitate

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

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

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

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

De asemenea, cu exceptia cazului in care este necesar ca Prestatorul (oferantul 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 (oferantul 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.

Întocmit,
Consilier achiziții publice,
Ruscă Nicoleta-Marcela