



**PRIMĂRIA COMUNEI MEREI , JUDEȚUL BUZĂU**

Tel. 0238/509.159, Fax. 0238/509.159

e-mail: office@primariamerei.ro

Nr. 3795 din 05.04.2024

APROBAT,  
Primarul  
COMUNEI MEREI,  
Chircă Ștefan

**CAIET DE SARCINI**

**PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE SERVICII DE CATERING IN VEDEREA ACORDĂRII UNUI SUPORT ALIMENTAR - TIP MASA CALDA - PENTRU ELEVII DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE MEREI, COMUNA MEREI, JUDEȚUL BUZAU**

**I. Preambul**

*La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:*

*Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr.77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat*

*Hotărârea privind aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor O. U.G. 77/2023*

**II. Obiectul achiziției**

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip masa caldă pentru elevii ȘCOALII GIMNAZIALE MEREI, comuna Merei, Județul BUZAU.

Durata contractului de achiziție 16 luni/ 268 de zile calendaristice

Contractul de achiziție se va derula în anii școlar 2023-2024 și 2024-2025 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii care frecventează cursurile (fizic) ȘCOLII GIMNAZIALE MEREI, comuna MEREI, Județul Buzau, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 77/2023 privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

**CANTITĂȚI NECESARE**

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

> Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:

-Anul școlar 2023-2024 - 49 beneficiari

-Anul școlar 2024-2025 – 49 beneficiari

Valoarea maximă / beneficiar este de **55,4026119 lei fara T.V.A/ suport alimentar, fruct/zi și dulce de casa** valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

**Valoarea totală a contractului este de 727.547,10 lei fără TVA , la care se adaugă TVA în valoare de 65.479,24 lei, rezultând o valoare totală a contractului de 793.026,34 lei.**

Decontarea și plata se va face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Plata se va face lunar sau într-o singură tranșă, conform cererii de transfer și conform contractului agreeat între beneficiar și câștigătorul licitației, în termen de maxim 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ.

### **III. Considerații generale**

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite al unității administrativ- teritoriale, lunar sau într-o singură tranșă, conform cererii de transfer și conform contractului agreeat între beneficiar și câștigătorul licitației, în termen de maxim 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ. emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile -pilot.

Consiliul de administrație al unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Distribuirea suportului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport săptămânal/lunar sau ori de câte ori este solicitat de autoritatea finanțatoare sau autoritatea contractantă cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022.

### **IV. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii**

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 preșcolarilor și școlurilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari, conform recomandarilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate „pana la servire „daca hrana nu este servita într-un interval de 60 minute de la livrare, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, să se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, să fie transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

## V. SPECIFICAȚII TEHNICE

### I. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către ȘCOALA GIMNAZIALA „MEREI” comuna MEREI, județul BUZAU , zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor. În conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

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

### NOTĂ

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea saptamana de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

La suportul alimentar, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri motivate ale părinților /reprezentantului legal, formulate în scris și susținute de un document suport, pentru prescolarul/elevul care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă, nu pot beneficia de masa caldă sau, zilnice, după caz de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora în limita valorii prevăzute la art. 1 din OUG nr.77/2023.

## 2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

### **Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.**

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## 3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare elev.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

**Produsele din carne trebuie să contină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.**

### **Serviciul de catering/ masa caldă va fi compus din :**

- **total serviciu masa zilnic 300-360 gr**
- **salata 20-40 gr.**
- **vegetale 30-50 gr;**
- **branzeturi-30 gr;**
- **patiserie 40 gr;**
- **fructe 4-120 gr**

## 4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară ,resectiv elev sau prescolar, după caz, va fi de

- Ziua producerii pentru masa caldă

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentară prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.



Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Prestatorul își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor pachete comandate și nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/ preșcolărilor la cursuri.

## 5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar de masă caldă însoțit de fruct și un dulce de casă, se va face zilnic la locația școlii gimnaziale MEREI pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ, în fiecare zi de vineri pentru săptămâna următoare. Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate unitățile de învățământ, la orele stabilite.

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare**, cu respectarea intervalului orar de livrare precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitatea de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de suport alimentar, 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.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete la ora solicitată.

## 6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor O.U.G. 77/2023 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască **pachetul alimentar** în cauza cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

## 7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 155/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie

suportul alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

## 8. Ambalare, etichetare, marcare

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 trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- cantitatea netă;
- data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscrisura necodificată a zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare;
- o declarație nutrițională.

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

<i>Declarație nutrițională</i>	<i>100 g</i>
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri 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 înregistrează sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrisura lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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 și va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

9. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolariilor 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 legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit 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 friptura 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 isurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omeletă 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 ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. 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.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
12. Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit nrescolariilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacușă cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;

9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
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; 1
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; 2
25. un fruct întreg
26. un dulce de casa

#### 10. Cerințe privind personalul

Fiecare persoana care lucrează în zona de producere, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni alimentare de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea orice lucrător trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Operatorul economic va prezenta:

- o listă cu persoanele implicate în derularea contractului, din care unul **sa fie calificat bucătar sau lucrător în alimentație**. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/ colaborare sau alte forme contractuale).

- autorizația DSVSA (înregistrat sanitar veterinar pentru siguranța alimentelor, pentru activitățile de catering) - valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului;

- pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se vor prezenta: -autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este autorizat pentru transportul pachetelor alimentare ce fac obiectul contractului (înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor valabilă la momentul prezentării);



#### **11. Criterii de atribuire – calitate -pret.**

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detaliera următorilor factori de evaluare:

##### **1. Alocarea a cel puțin 40% din suma disponibilă pentru achiziția materiei prime .**

##### **Punctaj maxim 35 puncte**

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

**Algoritm de calcul :**  $C(n) = C \text{ ofertat } / C \text{ maxim ofertat } \times 35 \text{ puncte}$

##### **2. Contract de furnizare a materiei prime cu un producator de legume/fructe/lapte/produse lactate/ carne, încheiat înainte de data afisării prezentului caiet de sarcini**

##### **Punctaj maxim 10 puncte**

Pentru un singur contract cu un producator 5 puncte

Pentru două contracte- 10 puncte

Pentru mai mult de două contracte nu se punctează suplimentar

##### **3. Numarul de variante orientative de suport alimentar**

##### **Punctaj maxim: 20 puncte**

Numarul de variante orientative de meniu minim punctat este de 5 și maxim 20. Se vor puncta variantele orientative de meniu care respecta prevederile Caietului de sarcini.

Algoritm de calcul: Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisibila din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 5 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata în plus fata de cele 5 se va acorda un punct pana la numarul maxim de 20 de puncte. Pentru un numar de variante orientative mai mare de 20, oferta nu va fi punctata suplimentar.

##### **4. Timp de livrare**

##### **Punctaj maxim: 20 puncte**

Se accepta un timp de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute. Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul  $T(n)$  se calculează proportional, astfel:

$$T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$$

##### **5. Capacitatea de inlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzatoare**

##### **Punctaj maxim: 15 puncte**

Se accepta un termen de inlocuire a produselor recepționate ca necorespunzatoare de maxim 120 de minute (oferta care prezintă un timp de inlocuire de peste 120 de minute, va fi respinsă), un timp oferit sub 60 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Capacitatea de inlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzatoare se va exprima în minute.

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru timpul minim oferit (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 60 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte termene oferite, punctajul  $T(n)$  se calculează proporțional, astfel:

$T(n) = (\text{Timpul minim oferit} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea următorilor factori de evaluare:

- Numarul de variante orientative de pachet: ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar propus;
- Timp de livrare: ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat în minute și mijloacele de transport avizate sanitar-veterinar de care dispune;

Capacitatea de inlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzatoare: ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat în minute) și modalitatea de inlocuire a produselor neconforme. Achizitorul își rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicații și documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

**6. În cazul subcontractării, acest aspect trebuie declarat la momentul depunerii ofertei. Orice modificare a subcontractorilor se va face doar cu avizul autorității contractante.**

**7. Ofertantul sau subcontractantul trebuie să facă dovada la nivelul a 1 sau 3 contracte în ultimii 3 ani de prestare servicii de natură celor care fac obiectul achiziției. Modalitate de îndeplinire: copie contract, procese verbale de recepție sau alte documente doveditoare.**

**8. Ofertantul sau subcontractantul trebuie să dovedească existența unei forme de colaborare cu un nutritionist/medic nutritionist pentru stabilirea meniurilor.**

**Achizitorul își rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicații și documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.**

Consilier achiziții publice

Enache Florin

