



COMUNA COPALNIC MĂNĂȘTUR

437100, Copalnic Mănăstur, nr. 225 A, jud. Maramureș
Telefon: +40 262 497003, Fax: +40 262 497455
E-mail: ccm@primariacopalnicmanastur.ro

Nr 366 / 18.01.2023

APROB
PRIMAR
Vasile Stefan MIHALCA

CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de servicii de catering în baza OUG nr 105/2022 completat cu OUG 124/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat

TITLUL CONTRACTULUI :

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde sau pachet alimentar pe zi, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim de catering, pentru elevii SCOLII GIMNAZIALE „AUGUSTIN BUZURA” COPALNIC MANASTUR

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

Copalnic Manastur
Ianuarie 2023

1. Introducere

Aceasta secțiune a Documentației de achiziție proprie include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor de catering care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, UAT Comuna Copalnic Manastur îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv detine calitatea de Achizitor în cadrul Contractului.

2. Contextul realizării achiziției de servicii de catering sub formă de masă caldă sau pachet alimentară pe zi, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim de catering.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială „AUGUSTIN BUZURA” Copalnic Manastur, județul Maramureș nu dispune în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentară să fie, alternativ o masă caldă în regim de catering și pachet alimentară -tip sandwich, conform art. 2 alin. (2) lit. b) din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022.

2.1. Informații generale

Conform art 1, alin (1) OUG nr 105/2022, completat cu OUG 124/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentară pentru prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, care are ca scop prevenirea abandonului școlar :

„ În anul școlar 2022-2023, pe perioada desfășurării cursurilor, prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități-pilot, li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentară constând într-o masă caldă sau într-un pachet alimentară, în cazul în care masă caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxă pe valoare adăugată”, în lista unităților pilot, beneficiarii acestui program se regăsesc, Școala Gimnazială „AUGUSTIN BUZURA” din Copalnic Manastur .

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub formă de masă caldă, în regim de catering, pentru un nr. de 251 de elevi în decursul anului școlar 2022-2023 împărțiți astfel:

Școala beneficiară	Tip învățământ, grupe de vârstă			Tip meniu	
	Prescolar, grupa de vârstă 3-6 ani	Primar, grupa de vârstă 6-11 ani	Gimnazial, grupa de vârstă 11-15 ani	Normal	Special (diabet, intoleranță la lactoză, etc)*
Școala Gimnazială „AUGUSTIN BUZURA” Copalnic Manastur	55	83	113		În baza declarației părintelui . reprezentantului legal

* În sensul normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentară pentru prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, documentele-suport, care

însoțesc cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 105/2022, pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la bolile de care suferă preșcolarul/elevul, la apartenența la o/un religie/comunitate culturală/cult care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 la Normele metodologice.

Pentru estimarea necesarului de porții / pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării de masă caldă, în regim catering sau pachet alimentar de tip sandwich precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- > Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
- Anul școlar 2022-2023 - 252 beneficiari
- > Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos
- data atribuirii contractului - 16 iunie: 85 zile învățământ gimnazial, conform calendarului anului școlar 2022- 2023 de mai jos.

Valoarea maximă / beneficiar este de 15 lei inclusiv T.V.A./ porție sau pachet alimentar și fruct /zi, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea este valabilă până la pragul maxim de 320.025 lei, inclusiv T.V.A., calculată astfel: 85 zile de cursuri x 15 lei, inclusiv T.V.A./masă x 251 elevi = 320.025 lei inclusiv T.V.A.

Valoarea este aferentă anului școlar 2022-2023, mai precis a perioadei din anul școlar de la data contractării până la finalul anului.

Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.

2.2. Sursa de finanțare - buget local

Scoala Gimnazială „AUGUSTIN BUZURA” Copalnic Manastur a fost inclusă în lista școlilor beneficiare a programului -pilot pentru acordarea unui suport alimentar pentru elevii din această școală, conform OUG nr 105/2022 completată cu OUG 124 / 2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevi din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

3. Descrierea serviciilor solicitate

•Denumirea contractului: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde sau pachet alimentar pe zi, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim de catering pentru elevii Școlii Gimnaziale „AUGUSTIN BUZURA” Copalnic Manastur;

•Durata contractului: începe de la data semnării contractului de achiziție publică de către ultima parte și până la data de 16 iunie 2023 (finele anului școlar 2022-2023), cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

•Masă caldă va fi asigurată, inclusiv în cazul suspendării cursurilor.

•Obiectul contractului: Obiectul contractului ii reprezinta furnizarea de masa calda ,in regim de catering , beneficiari fiind elevii care frecventeaza orele de curs pe parcursul anului scolar 2022-2023, elevi ai Scolii Gimnaziale „AUGUSTIN BUZURA" Copalnic Manastur (Corp Vechi situat in Copalnic Manastur, nr. 85 si Corp Nou situat in Copalnic Manastur, nr. 24, jud. Maramures) si consta in pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a unei mese calde ,in regim de catering , sau pachet alimentar pe zi, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim de catering pentru un numar 251 de elevi impartiti astfel:

Scoala beneficiara	Tip invatamant , grupe de varsta			Tip meniu	
Scoala Gimnaziala „AUGUSTIN BUZURA" Copalnic Manastur	Prescolar, grupa de varsta 3-6 ani	Primar, grupa de varsta 6-11 ani	Gimnazial, grupa de varsta 11-15 ani	Normal	Special (diabet, intoleranta lactoza, etc)*
Corp Vechi Copalnic Manastur, nr. 85	55	83	-		In baza declaratiei parintelui . reprezentantului legal
Corp Nou Copalnic Manastur, nr.24	-	-	113		
TOTAL	55	83	113		

Masa calda va fi compusa din 3 feluri de mancare (pentru a se asigura aportul minim de calorii), respectiv:

-Felul 1: supe, supe de legume, ciorbe, boruri,etc.

-Felul 2: friptura, gratar, mancare scazuta cu sau fara came, etc. si garnitura

-Felul 3: desert: fructe, produse de patiserie,iaurt cu fructe, baton cu cereale etc.

(2) Acest suport alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr.1.563 / 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Pachetul alimentar, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim de catering

Support alimentar tip sandvici:

- produse de panificație din faina integrala – paine feliana sau batoane/chifle – 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;

- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;

- legume – rosii, castraveti, salata sau alte produse similare 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Acesta va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate, monitorizate și controlate

Suportul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 91/2021, redate mai jos:

- Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
- Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov)
- Un fruct întreg.

(2) Acest tip de suport alimentar va fi produs în unități înregistrate /autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor legale în materie, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor.

- Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii , respectiv numarul de portii, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti fara modificarea tarifului (pretului). Pentru grupele speciale de consumatori - copii mentionati in tabel nr. 2 sau alte probleme de natura medicala (ce pot aparea pe parcurs) - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist (*daca vafi cazul*).

- Livrarea mesei se va face la sediul beneficiarului din cele 2 locatii diferite, Corp Vechi, Nr si Corp nou, Nr , tinand cont de programul de servire a mesei stabilit de catre scoala, respectiv 10:50-11:20.

4. Specificatii tehnice

4.1.Characteristici generale

Suportul alimentar pentru Scoala Gimnaziala „AUGUSTIN BUZURA” Copalnic Manastur (Corp Vechi situat in Copalnic Manastur, nr. si Corp Nou, situat in Copalnic Manastur, nr. 24, jud. Maramures) va consta in furnizarea de masa calda , in regim de catering , sau pachet alimentar pe zi, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim de catering pentru elevii care frecventeaza orele de curs pe parcursul anului scolar 2022-2023, dar si in cazul de exceptie, prevazut la art.{2} din Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, din 16.09.2022 unde se mentioneaza: „ *Elevii si prescolarii primesc suportul alimentar si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica, conform prevederilor art. 9 a/in. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si functionare a unitatilor de invatamant preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educatiei nr. 4.183/2022*”.

Conform normelor metodologice prevazute in HG nr 1152/2022 , masa calda trebuie preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii, prevazute in anexa nr. 3 la normele metodologice din aceeasi hotarare.

In acest sens, in cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta o declaratie pe propria raspundere cu privire la respectarea conditiilor privind pregatirea mancarii pentru copii. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar i pentru siguranta alimentelor .

În situația desfaurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și a internetului, conform scenariilor de organizare și desfaurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către școlari, precum și a respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene.

4.2 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ, respectiv Școala Gimnazială „AUGUSTIN BUZURA” Copalnic Mănăștur, jud. Maramureș, va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/portie, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

Pentru grupele speciale de consumatori -copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist (dacă va fi cazul).

Pentru grupele speciale identificate în tabelul nr.2 se va avea în vedere ca meniul beneficiarilor să fie conform cu mențiunile făcute de școală, în baza declarațiilor părinților.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru elevi:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată;
- Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare .

Recomandare :

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi , glucide, vitamine, substanțe minerale).

Pentru realizarea serviciului de pregătire, prepararea și servirea hranei, prestatorul va trebui să asigure condițiile igienico – sanitare, de prevenire a incendiilor și siguranța în exploatarea locului de muncă prevăzute de actele normative.

Pregătirea, prepararea, servirea și distribuirea mâncării se va face de către personalul care trebuie să fie instruit cu privire la respectarea normelor de sănătate și siguranță în munca, protecția mediului și PSI. Furnizorul / Prestatorul autorizat / înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documente comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora , după caz, unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expedite aferente fiecărei distribuții.

4.3 Calitatea produselor

Pentru mentinerea sanatatii prescolarilor si a elevilor, beneficiari ai programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor invigoare.

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

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole i de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 si (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului;
SR 1286/AI/1997 - Branzeturi cu pasta.oparita - cacaval.

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

Suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și 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, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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.

4.4 Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranța alimentelor 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 isi va asuma un risc de 1% de retur si nefacturare a unor pachete comandate si nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentarii elevilor/ preșcolariilor la cursuri.

4.5 Conditii pentru transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

Transportul meniurilor se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijloacele de transport, respectand intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie insotite de ustensile sigilate, dupa caz, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina, care permit consumul in conditii de igiena.

Hrana calda trebuie ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare, etc.

In toate situatiile, recipientele folosite la livrarea hranei, vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia si vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

Distribuirea meniurilor in regim de catering, se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum.

In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare, astfel incat sa se asigure integritatea hranei.

Documentele care vor insotii livrarea/distribuirea hranei la locul de prestare a serviciilor sunt AVIZUL DE EXPEDITIE si DECLARATIA DE CONFORMITATE.

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului precum si calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program sunt supuse controlului in sanatate publica, conform competentelor Ministerului Sanatatii, prevazute in legislatia in vigoare.

Produsele alimentare vor fi livrate către beneficiar, zilnic din unități autorizate/inregistrate 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.

Distributia 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. 355/2007 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 igiena și sanitar-veterinare.

4.6 Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform OUG nr. 105/2022 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinate și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din masa caldă.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăvire cu transmitere digestivă la copii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită "contraprobă".

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, convenționale sau penale.

4.7 Ambalare, etichetare, marcare

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind Listele alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie a organismului, care sunt:

- lipide
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale, etc).

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a

Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

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

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

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

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

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

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”, se 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”;

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

NECESARUL ZILNIC DE CALORII
substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescent

A. Necesarul zilnic de calorii si substante nutritive pentru copii si adolescenti

	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	1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
- variatii posibile in functie de caracteristicile grupului	900-1.800	1300-2.300	1.700-3.300	2.200-3.700	3.000-3.900	1.800-3.000	2.000-3.000
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
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorica	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	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
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorica	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g

- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351g	416-454 g	470-521g	349-380 g	376-410 g
- variatii posibile in functie de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorica	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii si adolescenti

Grupa de varsta	Elemente minerale					
	Calciu - mg -	Fasfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - µg -
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60
4-6 ani	900	500	180	9	9	80
7-9 ani	1100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1200	800	270	12	12	120
Baieti						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140
16-19 ani	1300	1.100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1.100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

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 si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de arigine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza a singura data, fiind un ulei de calitate superioara.
3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite, de

exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.

6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au effect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.

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

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

10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatie in vigoare.

11. Unitatile de invatamant in care se desfaoara programul pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

Variante orientative de meniu care includ sugestiiile Institutului National de Sanatate Pub/ica:

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui la gratar;
5. mancare de mazare cu piept de pui;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mancare de varza duke cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume si pui la tava;
12. sufleu de broccoli cu branza;
13. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume;
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;
25. un fruct ntreg.

Prestatorul serviciului de catering are obligatia de a furniza, cu o saptamana inainte, respectiv in ultima zi din saptamana, meniul aferent saptamanii urmatoare.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana la ora 9:00 de catre comisia numita de scoala.

In cadrul propunerii tehnice va da o declaratie pe propria raspundere privind respectarea prevederilor Ordinului 1563/2008 privind Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar.

NOTĂ

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea saptamana de livrare, variante ce trebuie sa fie aprobate de către unitatea de invatamant.

Variantele de meniu vor fi întocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa 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 formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (4) din O.U.G. 105/2022 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din Proiectul de Hotarare privind aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

4.8. Receptia si livrarea pachetelor alimentare {masa calda}

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, 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, de pe teritoriul României, 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 se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și 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.

Receptia pachetelor alimentare sub forma de masa caldă aferentă serviciilor de catering pentru școli precum și pachetul alimentar de tip sandwich, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde preparate în regim de catering, se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia serviciilor (masa caldă), respectiv a pachetelor de tip sandwich, se va realiza de către beneficiar (instituția de învățământ), în momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de expediție zilnic.

Procesul verbal lunar de recepție a pachetelor alimentare (masa caldă sau pachet de tip sandwich) se va realiza în baza centralizării avizelor de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă.

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

Procesul verbal lunar de recepție va avea următoarele anexe:

- Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi, întocmită de prestator;
- Avize de expediție aferente serviciilor prestate în luna respectivă, în care se consemnează zilnic: varianta de meniu, numărul de pachete livrate, semnăturile partilor;

Prestatorul va asigura distribuția pachetelor de alimente la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Fiecare salariat / persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor / hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat.

Personalul Prestatorului care distribuie caserolele cu mâncare la sediul Școlii, către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Distribuția alimentelor (masa caldă, respectiv a pachetelor de tip sandwich) se va face numai de către personal care deține certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225 / 5031 / 2003 și fișa de aptitudini specific desfășurate conform HG nr. 355 / 2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Distribuția pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabilă a acestora de către comisia de recepție stabilită de către beneficiar.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor (mesei calde) se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente înlocuirii pachetelor alimentare necorespunzătoare, beneficiarul neputând fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face după întocmirea Procesului verbal lunar de recepție, semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ.

5. Conditii pentru transportul alimentelor

Alimentele vor fi ambalate in caserole si transportate la beneficiar Scoala Gimnaziala „AUGUSTIN BUZURA” Copalnic Manastur, in cele 2 locatii, conform tabel nr. 2;

Trasportul de va face numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinare in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

6. Modul de prezentare a propunerii tehnice

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

- O. U.G. nr. 105/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat
- HG, privind aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022;

Propunerea tehnica va avea un numar de maxim 10 pagini si se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei cu cerintele tehnice si calitative prevazute in Caietul de sarcini.

Vor fi respectate in propunerea tehnica, prezentata de catre Ofertanti, toate prevederile cuprinse in caietul de sarcini (a se vedea fiecare capitol si cerinta).

Ofertantul va prezenta, in cadrul propunerii tehnice, inclusiv modul in care intentioneaza sa procedeze la planificarea si realizarea activitatilor din caietul de sarcini

Prezentarea propunerii tehnice se va realiza in baza cerintelor mentionate in caietul de sarcini.

Nota:

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

7. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul prezentului Caiet de sarcini.

Propunerea financiara se completeaza conform Formularului- "Formular de oferta" inclus in cadrul documentului "Formulare" – aferente documentatiei de atribuire, insotit de anexa nr 1: "Detalierea costurilor pentru achizitie de servicii de catering" si Anexa nr. 2: "Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie"

Pretul ofertat in cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor (materie prima, ambalare si transport).

8. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-pret.

Orice modificare legislativa survenita cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a conditiilor depuse in caietul de sarcini, dupa caz.

In conformitate cu prevederile OUG 105/2022 modificata si completata prin OUG 124/2022, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii sunt obligati sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- materie prima (Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de minim 40%, conform art 3 alin (5) din OUG 105/2022)
- prepararea hranei;
- distributie.

Cel mai bun raport calitate – pret DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede:

(1) Fara a aduce atingere dispozitiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achizitie publica/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic.

(2) In sensul dispozitiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabileste oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prevazuti in documentele achizitiei.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic in conformitate cu dispozitiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica:

- c) cel mai bun raport calitate-pret;

Factorii de evaluare folositi de Autoritatea Contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt urmatoarii:

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim: 45 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

2. Numarul de variante orientative de suport alimentar tip sandvici

Punctaj maxim: 20 puncte

Numarul de variante orientative de sandvici minim punctat este de 5 si maxim 20. Se vor puncta variantele orientative de sandvici 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 in plus fata de cele 5 se va acorda un punct pana la numarul maxim de 20 de puncte. Pentru un numar de variante orientative de sandvici mai mare de 20, oferta nu va fi punctata suplimentar.

3. Timp de acoperire a punctelor de livrare

Punctaj maxim: 20 puncte

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă 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 in minute.

Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculează proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

4.Capacitatea de înlocuire a produselor livrate si recepționate ca fiind necorespunzatoare

Punctaj maxim: 15 puncte

Se accepta un termen de înlocuire a produselor recepționate ca necorespunzatoare de maxim 90 de minute (oferta care prezintă un timp de înlocuire de peste 90 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 60 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: 4. Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si recepționate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se punctează suplimentar daca este mai mic de 60 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculează proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatiicontractante.

Nota!

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

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

In cadrul procesului de selecție vor fi preferate si 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.

Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare.

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

Numărul de variante orientative de pachet: ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar propus;

Timp de acoperire a punctelor de livrare: ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat in minute si mijloacele de transport avizate sanitar-veterinar de care dispune;

Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare: ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat in minute) si modalitatea de inlocuire a produselor neconforme. Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicatii si documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

9. Cerințe privind personalul

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, trebuie sa mențină un grad ridicat de curățenie personala si trebuie sa poarte îmbrăcăminte adecvata, curata. Oricărui lucrator care suferă de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta o lista cu persoanele implicate in derularea contractului, din care unul sa fie calificat bucatar sau lucrator in alimentatie.

Se va atașa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale.

10. Modalitati de plata

Plata facturii se va face dupa intocmirea "*Procesului verbal lunar de receptie*" semnat de catre prestator si de catre unitatea de invatamant, beneficiara serviciilor.

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

Modalitate de plata se va face prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

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

Compartiment juridic – contencios, achizitii publice